RECEPTURY
teplých pokrmů

F. SYROVÝ
A. NESTÁVAL

MERKUR PRAHA 1986

PŘEDMLUVA

Ministerstvo obchodu České socialistické republiky vydává soubor

RECEPTURY TEPLÝCH POKRMŮ

4. vydání

Soubor je závazný v rozsahu uvedeném v CENÍKU maloobchodních cen MC — 7/71/1982 — obor 903 — Směrnice pro tvorbu cen v restauračním stravování a v CENÍKU MALOOBCHODNÍCH CEN — Jídla v restauračním stravování MC — 7/69/1982 — 1. díl — obor 903.

Tento soubor obsahuje všechny receptury zařazené do 1., 2. a 3. vydání souboru RECEPTURY TEPLÝCH POKRMŮ (1976, 1979, 1983) a další nové receptury.

Pro přípravu všech pokrmů uvedených v souboru je závazná ČSN 58 3601 HOTOVÁ JÍDLA A POLOTOVARY PRO SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ — SPOLEČNÁ USTANOVENÍ (schválená 3. 5. 1967) (změny a) a b)).

Vydání souboru RECEPTURY TEPLÝCH POKRMŮ je v souladu s přijatými opatřeními ministerstva obchodu České socialistické republiky, projednanými vládou ČSR dne 15. srpna 1973 (Usnesení č. 206).

Ze souboru byly vypuštěny receptury č. 11606 a 11606/A — BIFTEK TATARSKÝ, které byly zrušeny. Příprava tatarských bifteků byla hlavním hygienikem zakázána s platností od 1. března 1983.

Pro potřeby případného snížení nebo zvýšení dávek surovin podle platných cenových zásad jsou označeny pokrmy, u nichž se předpokládá rychlé dohotovení, termínem „Minutka" vedle názvu pokrmu. U masitých pokrmů, jejichž příprava vyžaduje maso upravené pro kuchařské účely, je tento druh opracování uveden přímo.

Pro praktickou denní potřebu je v souboru otištěna ČSN 58 3601 HOTOVÁ JÍDLA A POLOTOVARY JÍDEL PRO SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ, SPOLEČNÁ USTANOVENÍ (platná od 1. 10. 1967), dále ON 58 8171 MASO DĚLENÉ PRO KUCHAŘSKÉ ÚČELY (platná od 1. 6. 1973) a ČSN 57 3099/ST SEV 2434-80 ZABITÁ HYDINA (platná od 1. 1. 1983).

Soubor je doplněn orientačními údaji o hmotnosti dávek některých pokrmů a příloh.

V souladu s poznatky vědy o výživě je nutné odstranit přepalování tuků a jejich opakované používání. Zavedením používání moučného másla, zejména při přípravě minutkových pokrmů, je sledován cíl odstranit používání univerzálních šťáv. V souladu s ustanoveními ČSN 58 3601 je stanovena zásada, že ke každému druhu pokrmu, který je podáván se šťávou, musí být připravena samostatná kvalitní šťáva (telecí pečeně, vepřová pečeně, sekaná pečeně, jednotlivé druhy minutkových pokrmů, pečená drůbež apod.).

V době mimo vegetační období a pokud není k dispozici zmrazená surovina, lze místo petrželové natě a pažitky použít do polévek přísadu sušenou; je také možno použít jiné vhodné průmyslově vyráběné přísady.

Obdobně lze místo petrželovou natí posypat vařené brambory apod. pažitkou, koprem, mladou cibulkou (zelenačkou), mladým pórkem a pokud to je vhodné i paprikou kapii (ozdoba) apod.

Pokrmy z nových druhů průmyslových polotovarů se připravují podle návodu výrobce a při dodržení zásad platné cenové tvorby. Při používání směsí koření — například GULÁŠOVÉHO KOŘENÍ S PAPRIKOU, DIVOČINKY, IDEALU I apod. — je nezbytné velmi pozorné dávkování s ohledem na smyslové požadavky u jednotlivých druhů pokrmů.

Pokud jsou připravovány jednotlivé druhy smažených pokrmů z vyšší dávky základní suroviny (smažené řízky), je vhodné podávat na porci 2 kousky — plátky.

Pro pokrmy připravené podle individuálních receptur na roštu nebo na rožni se nepředpokládá příprava šťávy. Tyto pokrmy lze doplňovat různě ochuceným máslem; receptury na různé druhy másla jsou uvedeny v tomto souboru.

Mouku před použitím je třeba vždy pečlivě prosít.

Pokud se k přípravě pokrmů používají neloupané citróny nebo citrónová kůra, je nezbytné tuto surovinu před použitím pečlivě opláchnout.

MAŠTĚNÍ PŘÍLOH

Zásadně se nepřipouští „dvojí" maštění. Pokud receptura stanoví tuk k hlavnímu pokrmu — jídlu (například pokrmy z uzeného masa), nelze již mastit přílohu (například bramborovou kaši, knedlíky apod.). Obdobně nelze započítávat maštěnou přílohu k pokrmům, pro něž receptura stanoví přípravu šťávy, omáčky, maštění smaženou cibulí apod.

UPOZORNĚNÍ

V tomto vydání jsou nově zařazeny receptury a byly provedeny úpravy a doplnění.

nové receptury

10156 — DRŮBEŽÍ KRÉM S FAZOLKAMI
10157 — DRŮBEŽÍ KRÉM S HRÁŠKEM
10158 — DRŮBEŽÍ KRÉM SE ZELENINOU
10201/C — VÝVAR C (z drůbeže)
17041 — KUŘECÍ PRSÍČKA NA MÁSLE — S BROSKVEMI (Minutka)
17042 — KUŘECÍ PRSÍČKA NA MÁSLE — SE ŠUNKOU (Minutka)
17043 — KUŘECÍ PRSÍČKA NA SMETANĚ S VÍNEM (Minutka)
17044 — KUŘECÍ PRSÍČKA S JABLKY A ŠUNKOU (Minutka)
17045 — KUŘECÍ PRSÍČKA NA MÁSLE — S JABLKY (Minutka)
17046 — KUŘECÍ SMĚS (Minutka)
17047 — KUŘECÍ SMĚS NA SMETANĚ S ŽAMPIÓNY (Minutka)
17048 — KUŘECÍ SMĚS NA MYSLIVECKÝ ZPŮSOB (Minutka)
17049 — KUŘECÍ SMĚS PIKANTNÍ (Minutka)
17050 — SMĚS Z KUŘETE NA INDICKÝ ZPŮSOB (Minutka)
17051 — SMĚS Z KUŘETE NA STAROČESKÝ ZPŮSOB (Minutka)
17052 — SMĚS Z KUŘETE NA DOMÁCÍ ZPŮSOB (Minutka)
17053 — SMĚS Z KUŘETE S ŽAMPIÓNY (Minutka)
17061 — JEMNÉ KUŘECÍ RIZOTO (Minutka)
17066 — ŘÍZEK Z KUŘETE SMAŽENÝ (Minutka)
17067 — KUŘECÍ PRSÍČKA SMAŽENÁ V TĚSTÍČKU (Minutka)
17068 — PRIMÁTORSKÝ ŘÍZEK (Z KUŘETE) (Minutka)
19231 — VEJCE NA MĚKKO (nebo do skla)
19232 — VEJCE NA HNILIČKU
19233 — ZASTŘENÉ VEJCE
19908/A — BRAMBOROVÝ SALÁT ZNOJEMSKÝ

Receptura č. 11021 — **HOVĚZÍ MASO NA ČESNEKU** byla přeřazena do skupiny 111 — Dušené hovězí maso a je uvedena pod novým číslem 11142.

Receptura č. 11142 — **HOVĚZÍ PEČENĚ NA ČESNEKU** byla přeřazena do skupiny 110 — Pečené hovězí maso.

U receptur **13001/B — VEPŘOVÝ BŮČEK PEČENÝ**
13001/C — VEPŘOVÁ PLEC PEČENÁ
13002/A — VEPŘOVÁ PLEC PO SELSKU
byly upraveny — sníženy výtěžnosti.

Nově byla dočasně stanovena pod č. 13401/01 výtěžnost **UZENÉ PLECE VAŘENÉ.**

Do souboru byla v části před recepturami pokrmů z drůbeže zařazena instrukce o možnosti podávání drůbeže v dalších hmotnostních variantách a drůbeže vykostěné, podle výsledků provedených výtěžnostních zkoušek.

Současně byly upraveny — sníženy výtěžnosti u receptur č.:

17003 — KUŘE NA PAPRICE
17004 — KUŘE ZADĚLÁVANÉ
17005 — KUŘE V KELÍMKU
17006 — KUŘE DUŠENÉ S RAJČATY
17008 — KUŘECÍ PRSÍČKA S MASITOU NÁPLNÍ
17009 — KUŘE NA ZPŮSOB BAŽANTA
17010 — KUŘE PO SRBSKU
17011 — PERKELT Z KUŘAT
17012 — KYJEVSKÝ KOTLET (Minutka)
(hmotnostní členění na a) — prsíčka s pažní kostičkou
b) — stehýnka s holenní kostičkou)
17017 — KUŘE NA PAPRICE
17018 — KUŘE ZADĚLÁVANÉ
17022 — KUŘE NA ŠPANĚLSKÝ ZPŮSOB
17101 — SLEPICE ZADĚLÁVANÁ

17102 — SLEPICE NA PAPRICE
17103 — SLEPICE V POLÉVCE S DOMÁCÍMI NUDLEMI
17104 — SLEPICE NA SLANINĚ
17201 — HUSA PEČENÁ
17202 — HUSA V ŠOULETU
17202/A — HUSA V ŠOULETU (s fazolemi)
17301 — KACHNA PEČENÁ
17302 — KACHNA V ŠOULETU
17302/A — KACHNA V ŠOULETU (s fazolemi)
17702 — KUŘE ZADĚLÁVANÉ S RÝŽÍ
17702/A — SLEPICE ZADĚLÁVANÁ S RÝŽÍ
17703 — SLEPICE V NUDLOVÉ POLÉVCE
17902 — KUŘE DUŠENÉ V RÝŽI

Na str. 680 je otištěna stručná informace o novém speciálním tuku VITOLAN, vhodném zejména pro smažení ale i pečení.

Na str. 661 je otištěn „Zákaz nabídky majonézy, salátů s majonézou a doplňků z majonézy k smaženým pokrmům", platný od 1. 4. 1981.

Na str. 668 a n. je otištěna nová ČSN 57 3099*/ST SEV 2434-80 ZABITÁ HYDINA — Technické požadavky.

POUŽÍVÁNÍ RACIONALIZAČNÍCH PRŮMYSLOVÝCH PŘÍPRAVKŮ

Základy pro přípravu pokrmů (výrobce n. p. FRUTA)

Jmenovaný výrobce vyvinul, ve spolupráci s ministerstvem obchodu ČSR odzkoušel a zahájil výrobu základů pro přípravu pokrmů ve veřejném stravování.

Základy jsou dodávány v druzích:
— pro přípravu vývarů (A i B)
— pro přípravu gulášové polévky,
— pro přípravu svíčkové na smetaně,
— pro přípravu dušeného a pečeného masa,
— pro přípravu masa na paprice,
— pro přípravu guláše,
— pro přípravu rajčatové omáčky,
— pro přípravu dušeného zelí.

Jejich využití je však širší, zejména při nápaditosti výrobních pracovníků.

Kalkulační ceny jsou uvedeny v ceníku maloobchodních cen — Kalkulační ceny v restauračním stravování — obor 903 — MC — 7/73/1982. Pro jejich širší využití platí Zásady cenové tvorby.

Využívání základů usnadňuje a urychluje výrobu pokrmů, snižuje pracnost a má řadu dalších výhod. Surovinové složení je odvozeno z platných RECEPTUR TEPLÝCH POKRMŮ.

Jmenovaný výrobce vyrábí také další racionalizační přípravky, jako je CIBULEX, ČESNEKOVÁ PASTA TUKOVÁ a další, které odstraňují z výroby pokrmů pracné čištění, krájení, částečně i tepelné opracování a podobné, a mohou být vždy pohotově k dispozici.

Polévky pro veřejné stravování (výrobce n. p. VITANA)

Jmenovaný výrobce vyvinul a po odzkoušení vyrábí polévky pro veřejné stravování (v balení po 2 kg a 5 kg).

Polévky jsou dodávány v druzích:
— bramborová polévka
— hrachová polévka
— bramborová polévka s paprikou
— gulášová polévka
— kapustová polévka s rýží
— kapustová polévka
— kapustová polévka s paprikou

Pro jejich používání platí zásady cenové tvorby.

Využívání pohotových polévkových přípravků urychluje výrobu polévek, značně snižuje pracnost jejich přípravy a má další výhody. Surovinové složení je odvozeno z platných RECEPTUR TEPLÝCH POKRMŮ.

Jmenovaný výrobce vyrábí také další druhy polévek a přípravků, jejichž seznam je uveden na str. 662 této publikace.

Racionalizaci slouží i přípravky dalších výrobců, například zmrazené zeleniny a zeleninové směsi, široký sortiment výrobků konzervárenského průmyslu včetně zeleninových salátů, výrobky mlýnského průmyslu, těstáren a další.

Jejich využívání — v souladu s podmínkami cenové tvorby — je jednou z cest, jak odstranit, aspoň částečně, vysokou pracnost při výrobě pokrmů.

Poznámka:

Případné návrhy a úpravy závazných receptur, výtěžností apod. je třeba zasílat prostřednictvím nadřízené organizace odboru pro národní výbory ministerstva obchodu ČSR.

SEZNAM RECEPTUR

Výrobní číslo	Název receptury	Strana
	POLÉVKY	
101	**Bílé polévky:**	
10101	Vývar B (z bílých kostí)	27
10102	Italská	27
10103	Selská	28
10104	Bramborová	28
10105	Hrachová	29
10106	Květáková	29
10107	Zeleninová	30
10108	Jitrnicová	30
10109	Čočková	31
10110	Chlebová	31
10111	Vločková	32
10112	Zelná	32
10113	Krupková	33
10114	Špenátová	33
10115	Chřestová	34
10116	Fazolová	34
10117	Bramborová nakyselo	35
10118	Rajčatová	35
10119	Pórková s vejcem	36
10120	Celerová	36
10121	Bramborová s paprikou	37
10122	Kmínová s vejcem	37
10123	Brukvová — kedlubnová	38
10124	Fazolový krém	38
10125	Bramborový krém	39
10126	Masový krém	39
10127	Čočková kyselá s brambory	40
10128	Ragú	40
10129	Dršťková	41
10130	Gulášová	42
10131	Hráškový krém	42
10132	Drůbková	43
10133	Rybí	43
10134	Mozečková	44
10135	Frankfurtská	44
10135/A	Frankfurtská s párkem a brambory	45
10136	Gulášová z líček	45
10137	Brynzová	46
10138	Čočková s párkem	46
10139	Hrachová s uzeným kolenem	47
10140	Fazolová s párkem	47
10141	Zelná s klobásou	48
10142	Rýžová — bílá	48
10143	Kapustová s rýží — bílá	49
10143/A	Kapustová	49
10144	Kapustová s paprikou	50
10145	Z fazolových lusků s kapáním	50
10146	Z fazolových lusků nakyselo	51
10147	Rybí — filé	51
10148	Hrachová s párkem	52
10149	Kulajda	52
10156	Drůbeží krém s fazolkami	53
10157	Drůbeží krém s hráškem	53
10158	Drůbeží krém se zeleninou	54
102	**Hnědé polévky:**	
10201	Vývar A (z hovězích kostí)	55
10201/C	Vývar C (z drůbeže)	55
10202	Hovězí s játrovou rýží, noky nebo knedlíčky	56
10202/A	Hovězí se slezinovými noky	56
10203	Hovězí s krupicí a vejcem	57
10204	Hovězí s těstovinami	57
10205	Hovězí s krupicovými noky	57
10206	Hovězí s celestýnskými nudlemi	58
10207	Hovězí s noky	58
10208	Hovězí s krupkami	58
10209	Hovězí s kapáním	59
10210	Česneková	59
10210/A	Česneková s osmaženým chlebem	59
10210/B	Česneková s osmaženou žemlí	59
10211	Slepičí s nudlemi	60
10212	Hovězí s kapustou a rýží	60
10213	Hovězí s masem a nudlemi	61
10213/A	Hovězí s masem a rýží	61
10214	Hovězí vývar s vejcem a masem	62
10214/A	Hovězí vývar s vejcem (žloutkem)	62
10215	Hovězí se smaženým hráškem	62
10216	Hovězí s morkovými knedlíčky	63
10217	Hovězí s masovými knedlíčky	63
10218	Hovězí s fridátovými nudlemi	64
10219	Hovězí s vaječným svítkem	64
10220	Hovězí se špenátovým svítkem	65
10221	Hovězí s tyrolskými knedlíčky	65
10222	Hovězí s pálenými koulemi	66
10223	Hovězí se zeleninovými noky	66
10224	Hovězí s rýží	67
10225	Hovězí se šunkovým svítkem	67
10226	Hovězí s vaječnou sedlinou	68
10227	Hovězí se zeleninovým svítkem	68
10228	Hovězí s rýží a hráškem	69
10229	Drůbková s rýží	69
10230	Ovarová	70
10231	Zeleninová se strouháním	70
10232	Vývar bažantí s masem a domácími nudlemi	71
10233	Vývar zvěřinový s knedlíčky	72
10234	Vývar z kuřat s masem a domácími nudlemi	72
103	**Přesnídávkové masité polévky:**	
10333	Vývar hovězí s masem a nudlemi	73
10333/A	Vývar hovězí s masem a domácími nudlemi	73
10334	Vývar hovězí s játrovou rýží nebo noky	74
10335	Vývar slepičí s masem a nudlemi	74
10335/A	Vývar slepičí s masem a domácími nudlemi	75
10336	Drůbková — jemná	75
10337	Ragú — jemná	76
10338	Gulášová	77
10339	Dršťková	77
10340	Ruský boršč	78
10341	Vývar hovězí s masem a rýží	78
10342	Hovězí s masovou rýží	79
10343	Vývar hovězí s masem a vídeňskými noky	79
10344	Slezinová s krupkami	80
10345	Fazolová se skopovým masem	80
104	**Zdravotní polévky:**	
10401	Bramborový protlak	81
10402	Květáková — jemná	81

Výrobní číslo	Název receptury	Strana
10403	Bílá z drůbeže	82
10404	Zeleninová jemná	82
10405	Špenátová	83
10406	Z kyselého mléka	83
10407	Hnědá s praženou krupicí	84
10408	Hnědá s vaječnou sedlinou	84
10409	Mléčná	85
10410	Krémová z linků	85
	HOVĚZÍ MASO	
110	Pečené hovězí maso:	
11001	Hovězí pečeně přírodní	89
11001/A	Hovězí pečeně šťavnatá	89
11002	Svíčková na smetaně	90
11003	Ruská hovězí pečeně	90
11004	Znojemská hovězí pečeně	91
11005	Hovězí pečeně na víně	91
11006	Hovězí pečeně frankfurtská	92
11007	Hovězí pečeně štěpánská	92
11008	Pražská hovězí pečeně	93
11009	Hovězí pečeně na paprice	93
11010	Cikánská hovězí pečeně	94
11011	Burgundská hovězí pečeně	94
11012	Rajčatová hovězí pečeně	95
11013	Hovězí pečeně po orientálsku	95
11014	Hovězí pečeně na houbách	96
11015	Anglický rostbíf	96
11016	Roštěná na smetaně	97
11016/A	Hovězí filé — plátek na smetaně	97
11017	Myslivecká hovězí pečeně	98
11018	Zbojnická hovězí pečeně	98
11019	Anglická svíčková	99
11020	Hovězí pečeně na slanině	99
11021	Hovězí pečeně na česneku	100
111	Dušené hovězí maso:	
11101	Hovězí guláš	101
11102	Uherský guláš	101
11103	Znojemský guláš	102
11104	Hovězí dušené na houbách	102
11104/A	Hovězí dušené na žampiónech	103
11104/B	Hovězí žebro dušené na žampiónech	103
11105	Bratislavský guláš	104
11106	Debrecínský guláš	104
11107	Přírodní hovězí filé — plátek	105
11107/A	Přírodní roštěná	105
11108	Hovězí filé — plátek na houbách	106
11108/A	Hovězí filé — plátek na žampiónech	106
11108/B	Roštěná na houbách	107
11109	Hovězí filé — plátek na morku	107
11109/A	Roštěná na morku	108
11110	Hovězí filé — plátek na paprice	108
11110/A	Roštěná na paprice	109
11111	Hovězí filé — plátek — znojemské	109
11111/A	Znojemská roštěná	110
11112	Bavorská roštěná	110
11112/A	Bavorský závitek	111
11114	Hovězí maso na pepři	111
11115	Hovězí maso dušené v kapustě	112
11116	Hovězí maso dušené v mrkvi	112
11117	Španělský ptáček	113
11118	Mexický guláš	113
11119	Karlovarský guláš	114
11120	Rumunský guláš	114
11121	Závitek plněný sekaným masem	115
11122	Kyjevská roštěná	115
11122/A	Kyjevský závitek	116
11123	Rýnská roštěná	116
11123/A	Rýnské hovězí filé — plátek	117
11124	Cikánská roštěná	117
11124/A	Cikánské hovězí filé — plátek	118
11126	Soljanka ze svíčkové	118
11127	Hovězí dušené v hlávkovém zelí	119
11128	Hovězí tokáň	119
11129	Maďarský guláš	120
11130	Vídeňský guláš	120
11131	Kastrolková roštěná	121
11132	Hovězí filé — plátek — po švábsku	121
11132/A	Švábská roštěná	122
11133	Námořnické maso	122
11134	Tokáň na červeném víně (ze svíčkové)	123
11135	Hovězí závitek s rýžovou náplní	123
11136	Hovězí filé — plátek — bratislavské	124
11136/A	Bratislavská roštěná	124
11137	Hovězí filé — plátek — po švédsku	125
11137/A	Švédská roštěná	125
11138	Svíčková po stroganovsku (Minutka)	126
11139	Polské zrazy	126
11140	Uherská roštěná (Minutka)	127
11141	Srbská roštěná (Minutka)	127
11142	Hovězí maso na česneku	128
11143	Frankfurtský závitek	128
11144	Zbojnický skřívan	129
11145	Hovězí plátek na slanině	129
11145/A	Roštěná na slanině	130
11146	Cikánská hovězí roláda	130
113	Vařené hovězí maso:	
11301	Hovězí žebro vařené	131
11302	Hovězí maso zadní vařené	131
11303	Hovězí maso přední vařené	131
115	Hovězí droby:	
11501	Hovězí jazyk s polskou omáčkou	133
11502	Zadělávané dršťky	133
11503	Dršťky na paprice	134
11504	Dršťky po milánsku	134
11505	Hovězí ledvinky dušené na cibulce	135
11506	Hovězí srdce na smetaně	135
11507	Hovězí srdce na slanině	136
11508	Uzený hovězí jazyk	136
11509	Smažené vemínko	137
11511	Hovězí játra na slanině	137
11513	Řez z hovězích jater po tyrolsku	138
11514	Hovězí vemínko na paprice	138
11515	FLAZSKI (Dršťky po polsku)	139
11516	Smažené býčí žlázy (Minutka)	139
116	Minutky z hovězího masa:	
11601	Svíčkové řezy s husími játry	141
11601/A	Svíčkové řezy s drůbežími játry	141

Výrobní číslo	Název receptury	Strana
11602	Svíčkové řezy Opera	142
11603	Svíčkové řezy se šunkou a vejcem	142
11604	Biftek s vejcem	143
11605	Biftek se smaženým vejcem	143
11607	Roštěná na roštu	144
11608	Roštěná se šunkou a vejcem	144
11609	Roštěná po milánsku	145
11610	Roštěná ruská	145
11611	Roštěná vídeňská	146
11612	Roštěná po orientálsku	146
11614	Svíčková v listovém těstě	147
11615	Svíčkové řezy s jarní zeleninou	147
11617	Svíčková tatranská	148
11618	Srbské filé — Djulbastija	148
117	Zdravotní pokrmy z hovězího masa:	
11701	Hovězí maso v karotce — brambory	149
11702	Mladé hovězí maso se zeleninou — brambory	149
	TELECÍ MASO	
120	Pečené telecí maso:	
12001	Pražské telecí hrudí	153
12002	Holštýnské telecí hrudí	153
12003	Telecí hrudí nadívané	154
12004	Telecí hrudí po italsku	154
12005	Telecí ledvina pečená	155
12005/A	Telecí krk pečený	155
12005/B	Telecí hrudí pečené	156
12006	Špikovaná telecí kýta	156
12006/A	Telecí plec špikovaná — zavinutá	157
12007	Frankfurtská telecí kýta	157
12008	Karlovarská telecí kýta	158
12009	Holštýnská telecí kýta	158
12010	Telecí koleno na způsob bažanta	159
12012	Plněná telecí ledvina (pečeně)	159
12013	Telecí plec pečená — zavinutá	160
121	Dušené telecí maso:	
12101	Telecí na paprice	161
12102	Telecí na kmíně	161
12103	Telecí zadělávané	162
12104	Telecí kýta na smetaně	162
12105	Telecí maso na sardelích	163
12106	Telecí dušené s hráškem	163
12107	Telecí ragú s knedlíčky	164
12108	Rizoto z telecího masa	165
12110	Španělský ptáček z telecího masa	165
12111	Ruský telecí řízek	166
12113	Telecí perkelt	166
12114	Plněný telecí řízek	167
12115	Srbské rizoto	167
12116	Bratislavské rizoto	168
12117	Ragú zapékané v mušlích	168
12118	Telecí ragú na žampiónech	169
12119	Telecí dušené na kari s mandlemi	169
12120	Telecí maso na žampiónech	170
12121	Telecí koleno „zahradnické“	170
122	Smažené telecí maso:	
12202	Telecí hrudí smažené (Minutka)	171
12203	Telecí nožička smažená (Minutka)	171
12204	Telecí žebírko smažené (Minutka)	172
12205	Telecí řízek smažený (Minutka)	172
123	Vařené telecí maso:	
12301	Telecí nožička (Vineigrette) s pikantní bylinkovou omáčkou	173
125	Telecí droby:	
12501	Telecí jazyk smažený (Minutka)	175
12502	Telecí jazyk na sardelích	175
12503	Telecí ledvinka v županu	176
12504	Telecí plíčky na smetaně	176
12505	Telecí okruží na smetaně	177
12505/A	Telecí okruží na paprice	177
12506	Telecí hlava smažená (Minutka)	178
12507	Telecí játra smažená (Minutka)	178
12508	Telecí játra „anglická“ (Minutka)	179
12509	Telecí játra „španělská“ (Minutka)	179
12510	Telecí játra s bylinkovým máslem (Minutka)	180
12511	Telecí játra restovaná (Minutka)	180
12512	Telecí játra špikovaná	181
12513	Telecí brzlík smažený (Minutka)	181
12514	Telecí brzlík na paprice	182
12515	Telecí brzlík v šunce s vejcem (Minutka) (à la maréchal)	182
12516	Telecí brzlík s husími játry (Minutka)	183
12517	Telecí brzlík v papilotě (Minutka)	183
12518	Telecí mozek smažený (Minutka)	184
12519	Telecí mozek s vejci (Minutka)	184
12520	Telecí mozek s máslem (Minutka)	184
12521	Smažené mozečkové krokety	185
12522	Mozečková omeleta (Minutka)	185
12523	Telecí srdce na smetaně	186
12524	Telecí srdce na slanině	186
12525	Telecí osrdí po vídeňsku	187
126	Minutky z telecího masa:	
12601	Telecí žebírko na žampiónech	189
12602	Jemné telecí ragú v mušlích	189
12606	Telecí filé s husími játry	190
12606/A	Telecí filé s drůbežími játry	190
12607	Pařížský řízek	191
12608	Telecí medailónky se sýrem	191
12609	Pražský telecí řízek	192
12610	Parmský telecí řízek	192
12611	Telecí filé s chřestem	193
12612	Telecí filé se šunkou a hráškem	193
12613	Telecí řízek přírodní	194
12614	Telecí medailónky přírodní	194
12615	Holštýnský telecí řízek	195
12616	Srbská směs	195
12617	Masová směs na roštu	196
12618	Telecí řízek v sýru se šunkou	196

Výrobní číslo	Název receptury	Strana
12620	Telecí řízek přírodní se zeleninou	197
12621	Moskevský telecí řízek	197
12622	Telecí řízek na žampiónech	198
127	Zdravotní pokrmy z telecího masa:	
12701	Telecí kýta protýkaná mrkví — brambory	199
12702	Telecí závitek přírodní s rýží	199
12703	Telecí zadělávané s nudlemi	200
12704	Rizoto z telecího masa	200
12706	Přírodní řízek z telecích jater, brambory	201
12707	Telecí mozek s máslem, brambory (Minutka)	201
	VEPŘOVÉ MASO	
130	Pečené vepřové maso:	
13001	Vepřová pečeně	205
13001/A	Vepřová krkovička pečená	205
13001/B	Vepřový bůček pečený	206
13001/C	Vepřová plec pečená	206
13002	Vepřová kýty po selsku	207
13002/A	Vepřová plec po selsku	207
13003	Vepřový bůček nadívaný	208
13004	Moravský vrabec	208
13005	Vepřové koleno pečené	209
13006	Pečené vepřové ocásky	209
13007	Vepřové výpečky (z bůčku)	209
13008	Vepřový vrabec	210
13009	Vepřový bůček po selsku	210
13010	Cikánský chléb	211
13011	Párkový bůček	211
13012	Vepřový bůček nadívaný — VITOSA	212
13013	Vepřový bůček plněný — na turistický způsob	212
13014	Bůček na debrecínský způsob	213
13015	Vepřový bůček plněný zeleninou	213
13016	Plněný zavinutý bůček	214
13017	Husarská roláda	214
131	Dušené vepřové maso:	
13101	Vepřové žebírko na kmíně	215
13102	Segedínský guláš	215
13102/A	Segedínský guláš SPECIÁL	216
13103	Vepřová kýta na smetaně	216
13104	Vepřové na kmíně	217
13105	Vepřová kýta na paprice	217
13106	Vepřové dušené v kapustě	218
13107	Vepřové dušené v mrkvi	218
13108	Hamburská vepřová kýta	219
13109	Vepřový bůček v brukvích — kedlubnách	219
13109/A	Vepřové maso v brukvích — kedlubnách	220
13110	Vepřové maso po štýrsku	220
13111	Džuveč	221
13112	Vepřové žebírko v šouletu	221
13113	Bratislavské vepřové plecko	222
13114	Vepřový guláš	222
13115	Rizoto z vepřového masa	223
13116	Plovdivské maso	223
13117	Maďarský vepřový perkelt	224
13118	Maďarské zelí obložené	224
13119	Kroupový pilav	225
13120	Vepřový guláš debrecínský	225
13121	Vepřová plec na houbách	226
13122	Vepřový závitek přírodní	226
13123	Vepřový závitek na smetaně	227
13124	Novohradský vepřový plátek	227
13125	Zbojnický bůček	228
13126	Záhorácký závitek	228
13127	Šamorínský rožeň (Minutka)	229
13128	Vepřový bůček zapečený se zeleninou	229
13129	Vepřový bůček zepečený s kapustou	230
13130	Pivovarský tokáň	230
13131	Sikulský guláš	231
13132	Slovinský guláš	231
13133	Horňácký guláš	232
13134	Kotlíkový guláš s nočky	232
13135	Zabíjačkový bůček	233
13136	Vepřové dušené na pivě	233
13137	Vepřový bůček s růžičkovou kapustou	234
13138	Vepřový bůček v zelenině	234
13139	Vepřový řízek na houbách	235
13140	Pastýřský řízek	235
13141	Pekařský řízek	236
13142	Vepřové žebírko plněné	236
13143	Vepřové žebírko na paprice	237
132	Smažené vepřové maso:	
13201	Smažené vepřové žebírko (Minutka)	239
13201/A	Smažená vepřová krkovička (Minutka)	239
13202	Smažený vepřový řízek (Minutka)	240
133	Vařené vepřové maso:	
13301	Ovarová hlava	241
13302	Ovarové koleno	241
13303	Ovarový bůček	242
134	Uzené vepřové maso:	
13401	Uzená pečeně vařená	243
13401/A	Uzené koleno vařené	243
13401/01	Uzená plec vařená s k. (bez kolena)	243
13401/B	Uzená krkovička vařená	244
13401/C	Uzený bůček vařený	244
13401/D	Uzená rolovaná plec vařená	244
13401/E	Uzená vepřová kýta vařená	245
13402	Teplá šunka	245
13403	Pražské brambory	245
13404	Omeleta se šunkou (Minutka)	246
13405	Šunkové flíčky zapečené	246
13406	Pečená šunka s vejci (Minutka)	246
13407	Špekové knedlíky	247
13408	Šunkové krokety	247
13409	Bramborové knedlíky plněné uzeným masem	248
13410	Francouzské brambory	248
13411	Milánské brambory	249
13412	Šunka po cikánsku (Minutka)	249

Výrobní číslo	Název receptury	Strana
135	Vepřové droby:	
13501	Vepřová játra dušená na cibulce	251
13504	Vepřový jazyk na sardeli	251
13505	Smažený vepřový jazyk (Minutka)	252
13506	Vepřové ledvinky dušené na cibulce	252
13507	Vepřové plíčky na smetaně	253
13508	Vepřový mozek s vejci (Minutka)	253
13509	Vepřový mozek s ledvinkami a vejcem (Minutka)	254
13510	Vepřová nožička v segedínském zelí	254
13512	Vepřové osrdí po vídeňsku	255
13513	Vepřové ledvinky po uhersku (Minutka)	255
13514	Vepřové slezinky na cibulce	256
13515	Smažená vepřová játra (Minutka)	256
13516	Vepřová játra na roštu (Minutka)	257
13517	Vepřová játra restovaná (Minutka)	257
136	Minutky z vepřového masa:	
13601	Vepřové žebírko přírodní	259
13602	Vepřové žebírko se smetanovou omáčkou	259
13603	Vepřové žebírko sikulské (Hotový pokrm)	260
13604	Vepřové žebírko srbské	260
13605	Vepřové žebírko bratislavské	261
13606	Vepřové žebírko uherské	261
13607	Vepřové žebírko rumunské	262
13608	Vepřové žebírko cikánské	262
13609	Vepřový řízek brněnský	263
13610	Vepřový řízek moravský	263
13611	Vepřové žebírko se šunkou a vejcem	264
13612	Vepřové žebírko maďarské	264
13613	Vepřové ražniči	265
13616	Vepřové žebírko zapečené v bramborové kaši	265
13617	Srbské ražniči	266
13619	Vepřový řízek bělehradský	266
13620	Masová směs s vejci	267
13621	Gruzínský rožeň (s pohankovou kaší)	267
13622	Vepřové žebírko na žampiónech	268
13623	Vepřový řízek přírodní	268
13624	Vepřový řízek na žampiónech	269
	SKOPOVÉ MASO	
140	Skopové maso zadní:	
14001	Skopová kýta na česneku	273
14001/A	Skopové plecko na česneku	273
14001/B	Skopový hřbet na česneku	274
14002	Skopová kýta na smetaně	274
14002/A	Skopové plecko na smetaně	275
14002/B	Skopový hřbet na smetaně	275
14003	Skopový hřbet po anglicku	276
14003/A	Skopová kýta po anglicku	276
14004	Skopová kýta na divoko	277
14004/A	Skopové plecko na divoko	277
14004/B	Skopový hřbet na divoko	278
14005	Kavkazský šašlík (Minutka)	278
14006	Kebabes (Minutka)	279
141	Skopové maso přední:	
14101	Skopové na majoránce	281
14102	Skopové na paprice	281
14103	Skopové dušené v zelenině	282
14104	Skopové ragú	282
14105	Skopové v kapustě	283
14106	Skopový pilav	283
14107	Skopový perkelt	284
14108	Gruzínské čochašbili	284
14109	Bulharský eliš	285
14110	Bulharská kjufteta	285
14111	Bulharský guláš	286
14112	Skopový bok zavinutý po rumunsku	286
14113	Skopové po jugoslávsku	287
14114	Řecká mousaka	287
14116	Golubzy po litevsku	288
142	Kůzle nebo jehně:	
14201	Smažené kůzle nebo jehně (Minutka)	289
14202	Kůzle nebo jehné na paprice	289
14203	Kůzle nebo jehně pečené	290
14204	Kůzlečí nebo jehněčí játra na slanině	290
14205	Nadívané kůzle nebo jehně	291
14206	Kůzle nebo jehně zadělávané	291
14207	Kůzlečí nebo jehněčí ragú na žampiónech	292
147	Zdravotní pokrmy z kůzlečího nebo jehněčího masa:	
14701	Zadělávané kůzle nebo jehně s nudlemi	293
14702	Nadívané kůzle nebo jehně, brambory, kompot	294
	POKRMY Z MLETÉHO MASA A UZENIN POKRMY ITALSKÉ KUCHYNĚ	
151	Hovězí maso mleté:	
15101	Klopsy po turecku (Minutka)	297
15102	Rumunské párky (Minutka)	297
152	Telecí maso mleté:	
15201	Hašé z telecího masa se sázeným vejcem	299
15202	Polpety z telecího masa	299
15203	Telecí řízek zahradnický	300
15204	Omeleta s masovou náplní (Minutka)	300
15205	Rizolky z telecího masa (Minutka)	301
15206	Sekaný máslový řízek	301
15207	Klopsy na smetaně	302
15208	Krokety z telecího masa	303

Výrobní číslo	Název receptury	Strana
153	Vepřové maso mleté:	
15301	Vepřenky s cibulí, hořčice a chléb (Minutka)	305
15302	Domácí pečená klobása	305
15304	Selské jitrnice	306
15305	Žemlová jelítka	307
15306	Rýžové jitrnice	308
15307	Kološvárské zelí skládané	309
15308	Kološvárské zelí obložené	309
15309	Jitrnicový prejt	310
15309/A	Jitrnicový prejt	310
15309/B	Jitrnicová kaše	311
15310	Jelítkový prejt	311
15310/A	Jelítková kaše	312
15311	Plněné zelí na gazdovský způsob	313
15312	Srbská mousaka	313
15313	Soukenický řízek (Minutka)	314
15314	Smažený vepřový řízek se sýrem (Minutka)	314
154	Směsi mletého masa:	
15401	Sekaná pečeně	315
15402	Plněný paprikový lusk	316
15403	Plněná kapusta	317
15404	Plněné zelí	318
15405	Ruský biftek	319
15406	Sekaná svíčková	320
15407	Bulharská sarma	321
15409	Plněný špenát	322
15410	Domácí vinná klobása	322
15411	Dalmatské čufty	323
15412	Karbanátek smažený (Minutka)	324
15414	Čabureky	324
15415	Pelmeně	325
15416	Bitky po kozácku (Minutka)	325
15417	Krutony po tatarsku (Minutka)	326
15418	Čevabčiči (Minutka)	326
15419	Sekaný řízek přírodní	327
15420	Sekaný řízek v těstíčku (Minutka)	327
15421	Paprikový lusk plněný masem a rýží	328
15422	Jarmareční klobása	328
155	Uzeniny / Pokrmy s použitím uzenin:	
15501	Párek smažený v těstíčku (Minutka)	329
15502	Lečo s klobásou (Minutka)	329
15503	Zapékané brambory se salámem	330
15504	Párek v listovém těstě	330
15505	Bramborový guláš se salámem	331
15506	Salám zapečený s vejci (Minutka)	331
15507	Salám smažený v těstíčku (Minutka)	332
156	Pokrmy italské kuchyně:	
15601	Pizza základní (Polotovar)	333
15602	Pizza s vejcem	333
15603	Pizza s rajčaty	334
15604	Pizza se šunkou	334
15605	Pizza se žampióny	334
15606	Spagety boloňské	335
15607	Spagety po uhlířsku	335
15608	Spagety s vepřovým masem a rajčaty	336
157	Zdravotní pokrmy ze sekaného masa:	
15701	Karbanátek s rajčatovou šťávou	337
15702	Noky z telecího masa s rýží	338
15703	Puding z telecího masa	338
	ZVĚŘINA	
160	Srnec:	
16001	Srnčí kýta na smetaně	341
16001/A	Srnčí plec na smetaně	342
16001/B	Srnčí hřbet na smetaně	342
16002	Srnčí kýta na víně	343
16002/A	Srnčí plec na víně	343
16002/B	Srnčí hřbet na víně	344
16003	Srnčí hřbet přírodní	344
16003/A	Srnčí kýta přírodní	345
16003/B	Srnčí plec přírodní	345
16004	Srnčí kýta po myslivecku	346
16005	Srnčí žebírko po revírnicku	347
16006	Srnčí ragú na víně	347
161	Daněk a jelen:	
16101	Dančí kýta po polsku	349
16102	Guláš z daňčího masa	350
16103	Daňčí roštěnky po burgundsku	350
16104	Jelení filé na roštu s bylinkovým máslem (Minutka)	351
162	Zajíc:	
16201	Zajíc na smetaně	353
16201/A	Zajíc na smetaně (přední maso)	354
16202	Zajíc na slanině	354
16202/A	Zajíc na slanině (přední maso)	355
16203	Zajíc na černo	355
16204	Sekaná ze zajíce	356
164	Divoký kanec:	
16401	Kančí kýta se šípkovou omáčkou	357
16402	Kančí kýta s brusinkovou omáčkou	358
16403	Kančí filé s lanýži	358
16404	Kančí kýta na lesácký způsob	359
166	Bažant:	
16601	Bažant na slanině	361
16602	Bažant na český způsob	361
16603	Bažant na žampiónech	362
16604	Bažant na roštu (Minutka)	362
168	Divoká husa nebo kachna:	
16801	Divoká husa nebo kachna po tyrolsku	363

Výrobní číslo	Název receptury	Strana
16802	Divoká husa nebo kachna pečená na slanině	363
16803	Divoká husa nebo kachna na víně	364
	DRŮBEŽ	
170	Kuře	
17001	Kuře pečené s nádivkou	369
17002	Kuře smažené (Minutka)	370
17003	Kuře na paprice	370
17004	Kuře zadělávané	371
17005	Kuře v kelímku	371
17006	Kuře dušené, s rajčaty	372
17007	Kuře na rožni	372
17008	Kuřecí prsíčka s masitou náplní	373
17009	Kuře na způsob bažanta	374
17010	Kuře po srbsku	374
17011	Perkelt z kuřat	375
17012	Kyjevský kotlet (Minutka)	375
17013	Omeleta s kuřecími játry (Minutka)	376
17014	Paštičky s kuřecím ragú	376
17015	Kuře pečené	377
17015/A	Kuře pečené	377
17016	Kuře pečené s nádivkou	378
17017	Kuře na paprice	379
17018	Kuře zadělávané	379
17019	Kuře na divoko	380
17020	Kuře pečené — grilované	380
17021	Kuře na zbojnický způsob	381
17022	Kuře na španělský způsob	381
17041	Kuřecí prsíčka na másle — s broskvemi (Minutka)	382
17042	Kuřecí prsíčka na másle — se šunkou (Minutka)	382
17043	Kuřecí prsíčka na smetaně s vínem (Minutka)	383
17044	Kuřecí prsíčka s jablky a šunkou (Minutka)	383
17045	Kuřecí prsíčka na másle — s jablky (Minutka)	384
17046	Kuřecí směs (Minutka)	384
17047	Kuřecí směs na smetaně s žampióny (Minutka)	385
17048	Kuřecí směs na myslivecký způsob (Minutka)	385
17049	Kuřecí směs pikantní (Minutka	386
17050	Směs z kuřete na indický způsob (Minutka)	386
17051	Směs z kuřete na staročeský způsob (Minutka)	387
17052	Směs z kuřete na domácí způsob (Minutka)	387
17053	Směs z kuřete s žampióny (Minutka)	388
17061	Jemné kuřecí rizoto (Minutka)	388
17066	Řízek z kuřete — smažený (Minutka)	389
17067	Kuřecí prsíčka smažená v těstíčku (Minutka)	389
17068	Primátorský řízek (z kuřete) (Minutka)	390
171	Slepice:	
17101	Slepice zadělávaná	391
17102	Slepice na paprice	391
17103	Slepice v polévce s domácími nudlemi	392
17104	Slepice na slanině	392
172	Husa:	
17201	Husa pečená	393
17202	Husa v šouletu	394
17202/A	Husa v šouletu (s fazolemi)	395
17203	Husí prsa a stehna na česneku	395
17204	Husí prsa na smetaně	396
173	Kachna:	
17301	Kachna pečená	397
17302	Kachna v šouletu	397
17302/A	Kachna v šouletu (s fazolemi)	398
174	Drůbeží droby:	
17401	Husí drůbky zadělávané	399
17402	Husí žaludky zadělávané	399
17403	Husí játra na cibulce (Minutka)	400
17405	Husí játra s jablky (Minutka)	400
17406	Krokety z drůbeže	401
17407	Ragú z drůbeže s chřestem	402
17408	Guláš z husích žaludků	402
17409	Husí krky plněné	403
17410	Husí játra smažená (Minutka)	403
17411	Rizoto z husích drůbků	404
17412	Rizoto z husích jater	405
175	Krocan:	
17501	Krocan na slanině	407
17502	Krocan s kaštanovou nádivkou	408
17503	Krocan nadívaný po brazilsku	409
176	Holub (domácí)	
17601	Holub nadívaný (domácí)	411
177	Lehké zdravotní pokrmy z drůbeže:	
17701	Kuře dušené s nádivkou, brambory a kompot	413
17702	Kuře zadělávané, s rýží	414
17702/A	Slepice zadělávaná, s rýží	414
17703	Slepice v nudlové polévce	415
17704	Husí žaludky zadělávané, s rýží	416
179	Ostatní pokrmy z drůbeže:	
17902	Kuře dušené v rýži	417
17903	Perlička na slanině	417
	RYBY	
180-1	Ryby sladkovodní:	
18002	Kapr smažený (Minutka)	421
18002/A	Kapr smažený ve vinném těstíčku (Minutka)	421

Výrobní číslo	Název receptury	Strana
18002/B	Kapr smažený v sýrovém těstíčku (Minutka)	422
18002/C	Kapr smažený v žampiónovém těstíčku (Minutka)	422
18003	Kapr na modro (Minutka)	423
18004	Kapr na kmíně (Minutka)	423
18005	Kapr na černo	424
18006	Kapr na roštu	424
18007	Kapr na sledi (Minutka)	425
18008	Rybí ragú zapékané v rajčatech	425
18009	Kapr zapečený se sýrem	426
18015	Kapr dušený na víně se šunkou (Minutka)	426
18016	Kapr na česneku (Minutka)	427
18017	Kapr po cikánsku (Minutka)	427
18018	Kapr na víně se sardelovým máslem (Minutka)	428
18019	Kapr po provensálsku (Minutka)	428
18020	Kapr po řecku (Minutka)	429
18026	Kapr na paprice (Minutka)	429
18027	Kapr na paprice se žampióny (Minutka)	430
18028	Kapr na smetaně s koprem (Minutka)	430
18029	Kapr na smetaně s kapary (Minutka)	431
18030	Kapr na smetaně se žampióny (Minutka)	431
18031	Kapr se zeleninou — na smetaně (Minutka)	432
18032	Kapr na znojemský způsob (Minutka)	432
18041	Kapr na žampiónech (Minutka)	433
18042	Kapr na kari se žampióny a mandlemi (Minutka)	433
18043	Kapr na slanině s žampióny (Minutka)	434
18044	Kapr se šunkou a žampióny (Minutka)	434
18102/A	Štika smažená (Minutka)	435
18102/B	Candát smažený (Minutka)	435
18102/C	Pstruh smažený (Minutka)	436
18103/A	Štika na modro (Minutka)	436
18103/B	Candát na modro (Minutka)	437
18103/C	Pstruh na modro (Minutka)	437
18104/A	Štika na kmíně (Minutka)	438
18104/B	Candát na kmíně (Minutka)	438
18104/C	Pstruh na kmíně (Minutka)	438
18106/A	Štika na roštu (Minutka)	439
18106/B	Candát na roštu (Minutka)	439
18106/C	Pstruh na roštu (Minutka)	440
18107/A	Štika na sledi (Minutka)	440
18107/B	Candát na sledi (Minutka)	441
18107/C	Pstruh na sledi (Minutka)	441
18108	Smažené rybí krokety	442
18109	Candát po moskevsku	442
18110	Segedínská rybina	443
18111	Uzený úhoř v pivě (Minutka)	443
18112	Pstruh na smetaně (Minutka)	444
18113	Štika vařená s celerem	444
18114	Štika po severoněmecku	445
18115	Candát po portugalsku (Minutka)	445
18116	Rybí směs po maďarsku (Halászlé)	446

Výrobní číslo	Název receptury	Strana
182-3-4	Ryby mořské:	
18202	Smažené rybí filé (Minutka)	447
18203	Rybí filé po italsku	447
18204	Karbanátek z rybího filé (Minutka)	448
18205	Sekaná pečeně z rybího filé	448
18206	Rybí filé po selsku (Minutka)	449
18207	Rybí filé na másle (Minutka)	449
18208	Rybí filé po pekařsku (Minutka)	450
18209	Zapékané rybí filé (Minutka)	450
18210	Pražské rybí filé (Minutka)	451
18211	Rybí filé s hořčicovým máslem (Minutka)	451
18212	Rybí filé na roštu (Minutka)	452
18301	Mořský losos s řeckou omáčkou	452
18302	Treska s hořčicovou omáčkou	453
18303	Makrela po řecku (Minutka)	453
18304	Makrela na žampiónech (Minutka)	454
18305	Makrela po maďarsku (Minutka)	454
18306	Treska po florentinsku	455
18307	Treska smažená ve vinném těstíčku (Minutka)	455
18308	Tuňák po rusku	456
18309	Pirožky plněné ragú z tuňáka	456
18310	Sleď vařený s křenovou omáčkou	457
18311	Sleď po česku (Minutka)	457
18312	Makrela po orientálsku	458
18313	Sleď smažený (Minutka)	458
18314	Makrela smažená (Minutka)	459
18315	Rybí guláš z filé	459
18316	Rybí filé s lečem (Minutka)	460
18317	Sleď pečený (Minutka)	460
18318	Rybí filé „ORLY" (Minutka)	460
18401	Aljašská treska smažená (Minutka)	461
18402	Aljašská treska smažená ve vinném těstíčku (Minutka)	461
18403	Aljašská treska smažená v sýrovém těstíčku (Minutka)	462
18409	Aljašská treska na česneku (Minutka)	462
18410	Aljašská treska na slanině s cibulí (Minutka)	463
18411	Aljašská treska na žampiónech (Minutka)	463
18412	Aljašská treska po řecku (Minutka)	464
18413	Aljašská treska na egyptský způsob (Minutka)	464
18414	Aljašská treska na kari (Minutka)	465
18415	Aljašská treska v těstíčku (Minutka)	465
18416	Aljašská treska dušená v kečupu (Minutka)	466
18417	Aljašská treska po maďarsku (Minutka)	466
18418	Aljašská treska na víně (Minutka)	467
18419	Aljašská treska „GASTROPRAG" (Minutka)	467
18420	Aljašská treska na másle (Minutka)	468
18421	Aljašská treska na kmíně (Minutka)	468
18422	Aljašská treska po mlynářsku (Minutka)	469
18423	Aljašská treska na roštu (s chucenými másly) (Minutka)	469

Výrobní číslo	Název receptury	Strana
18430	Aljašská treska zapečená s rajčaty a sýrem (Minutka)	470
18431	Aljašská treska zapečená s vejcem a sýrem (Minutka)	470
18432	Aljašská treska po pražsku (zapečená se šunkou) (Minutka)	471
187	Lehké zdravotní pokrmy z ryb sladkovodních:	
18701	Kapr s máslem (Minutka)	473
18701/A	Štika s máslem (Minutka)	473
18701/B	Candát s máslem (Minutka)	474
18702	Kapr s černou omáčkou	474
18702/A	Štika s černou omáčkou	475
18702/B	Candát s černou omáčkou	475
18703	Kapr s rajčatovou omáčkou	476
18703/A	Štika s rajčatovou omáčkou	476
18703/B	Candát s rajčatovou omáčkou	477
	BEZMASÉ POKRMY	
190	Omáčky:	
19001	Koprová omáčka	481
19002	Houbová omáčka	481
19003	Rajčatová omáčka	482
19004	Česneková omáčka	482
19005	Cibulová omáčka	483
19006	Pórková omáčka	483
19007	Celerová omáčka	483
19008	Omáčka smetanový křen	484
19009	Játrová omáčka	484
19010	Pažitková omáčka	484
19011	Sardelová omáčka	485
19012	Okurková omáčka	485
19013	Omáčka mandlový křen	486
19014	Žampiónová omáčka smetanová	486
191	Zeleninové pokrmy:	
19101	Karotka dušená	487
19102	Brukve — kedlubny dušené	487
19103	Kapusta dušená	488
19104	Fazolové lusky na kyselo	488
19105	Špenát	489
19106	Smíšená zelenina	489
19107	Květák smažený (Minutka)	490
19108	Květák s máslem a osmaženou houskou (Minutka)	490
19109	Květák zapékaný s vejci	491
19110	Květák s vejci — jako mozeček (Minutka)	491
19111	Zeleninový řízek	492
19112	Kapustové karbanátky	492
19113	Zeleninové rizoto	493
19114	Zeleninové krupoto	493
19115	Tykev smažená v těstíčku (Minutka)	494
19116	Lečo s vejci (Minutka)	494
19117	Květák po orientálsku	495
19118	Lilek po orientálsku	495
19119	Paprikové lusky po rumunsku	496
19120	Lilek pečený po provensálském způsobu	496
19121	Zelné flíčky s cukrem a skořicí	497
19122	Květákový řízek	497
19123	Celer smažený (Minutka)	498
19131	Fazolové lusky dušené s mrkví (na másle)	498
19132	Fazolové lusky dušené s rajčaty (na másle)	498
19133	Hrášek dušený se žampióny a cibulí	499
19134	Kapusta dušená na slanině (s česnekem)	499
19135	Kapusta s vejci jako mozeček (Minutka)	500
19136	Kapusta zapečená s rajčaty a sýrem	500
19137	Brukve — kedlubny dušené s koprem	501
19138	Mrkev dušená s křenem (na smetaně)	501
19139	Okurky dušené na smetaně (s koprem)	502
19140	Zelný řízek smažený	502
19141	Smíšená zelenina na kari	503
19142	Smíšená zelenina dušená na slanině	503
19143	Jarní zeleninová směs (dušená na másle)	504
19144	Mochovská zeleninová směs (dušená na slanině)	504
19145	Pražská zeleninová směs (dušená na másle)	504
192	Vaječné pokrmy:	
19201	Houby s vejci (Minutka)	505
19202	Omeleta se špenátem (Minutka)	505
19203	Omeleta s rajčaty (Minutka)	506
19204	Knedlíky s vejci (Minutka)	506
19204/A	Knedlíky s vejci (burisonové) (Minutka)	506
19205	Omeleta se zavařeninou (Minutka)	507
19206	Štěpánská omeleta (Minutka)	507
19207	Selská omeleta (Minutka)	508
19208	Srbská omeleta (Minutka)	508
19209	Omeleta s hráškem (Minutka)	509
19212	Vaječné krokety	509
19213	Selská míchaná vejce (Minutka)	510
19214	Hříbky s vejci (sušené) (Minutka)	510
19215	Míchaná vejce se sýrem (Minutka)	510
19216	Míchaná vejce na cibulce (Minutka)	511
19217	Míchaná vejce po italsku (Minutka)	511
19218	Gratinovaná vejce	512
19219	Vejce po florentinsku	512
19220	Halušky s vejci	513
19221	Sázená vejce (Volské oko)	513
19222	Míchaná vejce na másle (Minutka)	513
19223	Míchaná vejce s klobásou (Minutka)	514
19224	Míchaná vejce s párkem (Minutka)	514
19225	Míchaná vejce se slaninou (Minutka)	514

Výrobní číslo	Název receptury	Strana
19226	Míchaná vejce se žampióny (Minutka)	515
19227	Anglická slanina zapečená s vejci (Minutka)	515
19228	Omeleta s klobásou (Minutka)	515
19229	Omeleta se žampióny (Minutka)	516
19231	Vejce na měkko (nebo do skla)	516
19232	Vejce na hniličku	516
19233	Zastřené vejce	517
193	Luštěninové pokrmy:	
19301	Hrách s kysaným zelím	519
19302	Čočka se sázeným vejcem	519
19303	Hrachová kaše s cibulkou	520
19303/A	Hrachová kaše s cibulkou (z prášku)	520
19304	Fazole na kyselo	521
19305	Šoulet	521
194	Ostatní bezmasé pokrmy:	
19401	Husí krev na cibulce	523
19402	Bramborové knedlíky s cibulkou	523
19403	Makarony po pražsku	524
19404	Škubánky s mákem	524
19405	Bramborový guláš	525
19406	Bramborák	525
19406/A	Bramborák se škvarky	526
19407	Bramborák se salámem	526
19408	Topinky (Minutka)	527
19409	Bramborové placky	527
19410	Škvarkové placky	527
19411	Chlupaté knedlíky se zelím	528
19412	Nastavovaná kaše s cibulkou	528
19413	Houbový kuba	529
19414	Smažené kroupové řízky	529
19415	Zapékané brambory se sýrem	530
19416	Smažené bramborové krokety	530
19417	Bramborové knedlíky plněné špenátem	531
19418	Brambory se slaninou (Minutka)	531
19419	Nové brambory s tvarohem a máslem	531
19420	Grenadýrský pochod	532
19421	Vločkové karbanátky smažené	532
19422	Houbové flíčky zapečené	533
19423	Špenátové flíčky zapečené	533
19424	Lišky na kyselo	534
19425	Bramborová roláda s povidly	534
19426	Bramborové krokety se sýrem	535
19427	Zelné flíčky zapečené	535
19430	Brynzové halušky	536
19431	Strapačky se zelím	536
19433	Zelníky	537
19434	Sardelové pofézy smažené (Minutka)	537
19435	Brambory po maďarsku	538
19436	Maďarské flíčky	538
19437	Smažené hříbky (Minutka)	538
19437/A	Smažené žampióny (Minutka)	539
19438	Plněné žampióny (Minutka)	539
19439	Smažený sýr Gorgonzola (Minutka)	540
19440	Smažený sýr (Minutka)	540
19440/A	Smažený sýr (malá porce)	540
19441	Plnění šneci	541
19442	Vepřová krev na cibulce	541
19443	Kapustový přívarek (Kapusta dušená s brambory)	542
	Lehké zdravotní bezmasé pokrmy:	
19461	Tvarohový nákyp	543
19463	Syrníky se smetanou	543
19464	Kysel ze švestek (čerstvých)	544
19464/A	Kysel ze švestek (kompotových)	544
19465	Rýžový pilav s jablky a mrkví	544
19466	Puding z mrkve s jablky	545
19467	Zelný nákyp	545
19568	Krupicový svítek v mléce	545
19469	Nudlový nákyp s tvarohem	546
19470	Rýžový nákyp s jablky	546
19471	Jablková žemlovka	547
19472	Štěpánská omeleta (Minutka)	547
19473	Omeleta se špenátem, brambory (Minutka)	548
19474	Koprová omáčka s knedlíkem	548
19475	Karotka s brambory	549
19476	Brukve — kedlubny s brambory	549
19477	Špenát s brambory	550
19478	Míchaná zelenina, brambory	550
19479	Květák jako mozeček, brambory (Minutka)	551
195	**MOUČNÍKY**	
19501	Krupicový nákyp s jablky	555
19502	Rýžový nákyp s jablky	555
19503	Třešňová bublanina	556
19503/A	Třešňová bublanina (s kompotovými třešněmi)	556
19504	Jablková žemlovka	556
19505	Tvarohová žemlovka	556
19506	Palačinky se zavařeninou	557
19506/A	Palačinky s čokoládou a šlehačkou	557
19506/B	Palačinky s jahodami a šlehačkou	558
19507	Tvarohové palačinky zapékané	558
19508	Tvarohový nákyp	558
19509	Makový nákyp s krémem	559
19510	Jablkový závin z listového těsta	560
19511	Jablka v županu	560
19512	Plundrové koláče	561
19513	Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem	561
19513/A	Dukátové buchtičky se šodó	561
19514	Bavorské vdolečky	561
19515	Domácí buchty plněné	561
19516	Tvarohová náplň	562
19517	Maková náplň	562
19518	Lívance	562
19519	Koblihy	562
19520	Trhanec s malinovou šťávou	562
19521	Tvarohové knedlíky	562
19522	Jablkový závin tažený	563
19523	Švestkové knedlíky	563
19524	Kynuté knedlíky s povidly	563
19525	Bramborové šišky	563
19526	Povidlové taštičky	563

Výrobní číslo	Název receptury	Strana
19527	Krupicová kaše	563
19528	Rýžová kaše	564
19529	Povidlová náplň	564
19530	Nudle s perníkem	564
19531	Koláče domácí — tlačené	565
19532	Nazuky	565
19533	Křehký koláč s jablky	566
19534	Řezy z jemného litého těsta	566
19535	Pletenec z plundrového těsta	567
19536	Bomba Malakov	568
19537	Solnohradské noky z odpalovaného těsta	569
19538	Solnohradské noky z piškotového těsta	569
19539	Puding DIPLOMAT	570
19540	Krém KARAMEL	571
19541	Omeleta Monaco (Minutka)	571
19542	Pařížský krém	572
19543	Studená rýže	572
19544	Ruský krém	573
19545	Čokoládový krém se šlehačkou	574
19546	Listové těsto	574
19547	Domácí perník	575
19548	Briošky stříhané	575
19549	Lahůdkové palačinky s džemem	576
19550	Tažený (ovocný) závin s jablky a mákem	576
19550/A	Tažený závin se švestkami a mákem	577
19550/B	Tažený závin s meruňkami a mákem	577
19550/C	Tažený závin s třešněmi a mákem	577
19551	Tvarohový závin tažený	577
19552	Pagáčky	578
19553	Omeleta s meruňkami (Minutka)	578
196	**MOUČNÉ POKRMY**	
19601	Jáhlový nákyp se švestkami	581
19602	Jáhlová kaše se skořicí	581
19603	Jablková žemlovka	582
19604	Tvarohová žemlovka	582
19605	Palačinky se zavařeninou (Minutka)	583
19606	Tvarohové palačinky zapékané	583
19607	Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem	584
19607/A	Dukátové buchtičky se šodó	585
19608	Domácí buchty plněné	585
19608/A	Buchty s ovocem	586
19608/B	Buchty s čerstvými švestkami	586
19608/C	Buchty s čerstvými meruňkami	586
19609	Lívance	587
19610	Trhanec s malinovou šťávou (Minutka)	587
19611	Švestkové knedlíky	588
19611/A	Švestkové knedlíky (z bramborového přípravku)	588
19611/B	Švestkové knedlíky (bramborové)	589
19611/C	Švestkové knedlíky tvarohové	589
19612	Kynuté knedlíky s povidly	590
19612/A	Kynuté knedlíky s ovocem	590
19613	Povidlové taštičky	591
19614	Nudlový nákyp s tvarohem	591
19616	Nudle s mákem	592
19617	Nudle s tvarohem	592
19618	Nudle s ořechy	592
19619	Nudle s tvarohem a slaninou	593
19620	Nudle zapékané	593
19621	Rýžový nákyp s jablky	594
19622	Bavorské vdolečky	594
19623	Koblihy	595
19624	Tvarohové knedlíky	595
19625	Bramborové šišky s houskou	596
19626	Krupicová kaše s máslem	596
19627	Rýžová kaše s máslem	597
199	**PŘÍLOHY K POKRMŮM**	
19901	Smažené bramborové hranolky	601
19902	Smažené bramborové lupínky	601
19903	Opékané brambory	601
19904	Vařené brambory	602
19904/A	Vařené brambory maštěné máslem	602
19904/B	Vařené brambory maštěné sádlem	602
19905	Bramborová kaše	603
19905/A	Bramborová kaše	603
19905/B	Bramborová kaše (bez másla)	603
19906	Bramborové knedlíky	604
19906/A	Bramborové knedlíky maštěné	604
19906/B	Bramborové knedlíky (z bramborového přípravku)	604
19906/C	Bramborové knedlíky maštěné máslem (z bramborového přípravku)	605
19906/D	Bramborové knedlíky maštěné sádlem (z bramborového přípravku)	605
19907	Chlupaté knedlíky	605
19908	Bramborový salát	605
19908/A	Bramborový salát znojemský	606
19909	Houskové knedlíky	606
19909/A	Houskové knedlíky maštěné máslem	607
19909/B	Houskové knedlíky maštěné sádlem	607
19909/C	Houskové knedlíky (kynuté)	607
19909/D	Knedlíky (burisonové)	608
19909/E	Knedlíky	608
19910	Domácí těstoviny	609
19911	Přílohové těstoviny	609
19911/A	Těstoviny s pažitkou nebo petrželí	609
19911/B	Těstoviny s česnekem	610
19911/C	Těstoviny s cibulí	610
19911/D	Těstoviny na domácí způsob	611
19911/E	Těstoviny po italsku	611
19911/F	Těstoviny s kari	612
19911/G	Těstoviny s kečupem	612
19911/H	Těstoviny s lečem	613
19911/I	Těstoviny sardelové	613
19911/J	Těstoviny na selský způsob	614
19911/K	Těstoviny se slaninou	614
19911/L	Těstoviny se šlehačkou a sýrem	615
19911/M	Těstoviny špenátové	615
19911/N	Těstoviny se žampióny	616
19911/O	Těstoviny se zeleninou	616
19912	Rýže dušená	617

Výrobní číslo	Název receptury	Strana
19912/A	Rýže hrášková	617
19912/B	Rýže kari	617
19912/C	Rýže ovocná	618
19912/D	Rýže paprikové	618
19912/F	Rýže pažitková — petrželová	618
19912/G	Rýže rajčatová	619
19912/H	Rýže rozinková	619
19912/I	Rýže zeleninová	619
19912/J	Rýže žampiónová	620
19912/K	Rýže šunková	620
19913	Krupicové noky	620
19914	Máslové noky	621
19915	Čočka	621
19916	Hrách	621
19917	Hrachová kaše	621
19918	Fazole na kyselo	621
19919	Nastavovaná kaše	621
19920	Kysané zelí	622
19920/A	Hlávkové zelí dušené (sterilované)	622
19921	Hlávkové zelí	622
19922	Zelený hrášek	623
19923	Chřest (vařený)	623
19923/A	Chřest sterilovaný	623
19924	Karotka	624
19925	Špenát	624
19926	Fazolové lusky (na kyselo)	624
19927	Kapusta	624
19928	Brukve — kedlubny	624
19929	Smíšená zelenina	624
19930	Červená řepa	624
19931	Rajčatový salát	625
19932	Salát z kysaného zelí	625
19933	Fazolový salát	625
19934	Zimní smíšený salát	626
19935	Jarní smíšený salát	626
19936	Celerový salát	626
19937	Salát z fazolových lusků	627
19938	Okurkový salát	627
19939	Hlávkový salát	627
19940	Paprikový salát	628
19941	Salát z červeného zelí	628
19941/F	Zelný salát pikantní	628
19941/G	Zelný salát s koprem	629
19941/H	Zelný salát s jablky	629
19941/I	Zelný salát s paprikou	629
19941/J	Zelný salát po pražsku	630
19941/K	Zelný salát s lečem	630
19941/L	Zelný salát s křenem	630
19942	Pikantní vaječná omáčka (bernská)	631
19943/A	Fazolové lusky s mrkví	631
19943/B	Fazolové lusky s rajčaty	631
19943/C	Mrkev dušená s křenem	631
19943/D	Fazolové lusky s koprem (dušené)	631
19943/E	Hrášek s mrkví	632
19943/F	Květák s žampióny (dušený)	632
19943/G	Květák s mrkví (dušený)	632
19943/H	Jarní zeleninová směs (dušená)	633
19943/I	Mochovská zeleninová směs (dušená)	633
19943/J	Pražská zeleninová směs (dušená)	633
19944	Brambory na kyselo	634
19945	Hlávkový salát se slaninou	634
19946	Hlávkový salát se smetanou	634
19947	Hlávkový salát s kyselým mlékem	635
19948	Okurkový salát se smetanou	635
19949	Těstovinová rýže	635
19950	Brukvové — kedlubnové zelí	636
19951	Hlávkové zelí s rajčatovým protlakem	636
19952	Tykev (dýně) dušená	637
19953	Halušky (příloha)	637
19954	Přírodní špenát	637
19955	Fazolové lusky (přírodní)	638
19956	Přírodní kapusta	638
19957	Přírodní brukve — kedlubny	638
19958	Přírodní karotka	639
19959	Brambory pečené na cibulce	639
19960	Octový křen	639
19961	Jablkový křen	640
19962	Šoulet	640
19963	Bramborové knedlíky s houskou	640
19963/A	Bramborové knedlíky s houskou, maštěné	641
19964	Karlovarské knedlíky	641
19965	Salátový přívarek	642
19966	Máslo bylinkové	642
19967	Máslo kaparové	642
19968	Máslo kari	643
19969	Máslo kečupové	643
19970	Máslo křenové	643
19971	Máslo pažitkové — petrželové	643
19972	Máslo sardelové	644
19973	Máslo žampiónové	644
19974	Bylinková směs	644
19975	Cibule smažená	645
19976	Cibule smažená se slaninou	645
19977	Moučné máslo (polotovar pro úpravu minutek)	645
19978	Polévkové nudle domácí (polotovar)	645
19979	Pražský svítek	646
19980	Žampiónový svítek	646

POKRMY S POUŽITÍM MASOVÝCH KONZERV

1	Jemná masová polévka	649
2	Hovězí vývar s masovými noky	649
3	Gulášová polévka (podle receptury č. 10130)	650
4	Hovězí závitek plněný sekaným masem (podle receptury č. 11121)	650
5	Hovězí závitek s rýžovou náplní (podle receptury č. 11135)	650
6	Španělský ptáček z telecího masa (podle receptury č. 12110	650
7	Dalmatské čufty (podle receptury č. 15411)	651
8	Chlupaté knedlíky s vepřovým masem	651
9	Vepřová pečeně	651
10	Džuveč (podle receptury č. 13111)	652
11	Rizoto s vepřovým masem (podle receptury č. 13115)	652
12	Kroupový pilav (podle receptury č. 13119)	652
13	Krupoto s vepřovým masem	652

Výrobní číslo	Název receptury	Strana
14	Bramborové knedlíky plněné vepřovým masem	653
15	Zapékané brambory s vepřovým masem	653
16	Jitrnicový prejt	653
17	Jelítkový prejt	654
18	Masová náplň (pro další použití)	654
19	Karbanátek smažený (podle receptury č. 15412)	654
20	Zapékané flíčky s vepřovým masem	655
21	Boloňské spagety s masem	655
22	Klopsy po turecku (podle receptury č. 15101)	655
23	Rizolety smažené	656
24	Omeleta s masovou náplní	656
25	Zeleninové řízky s masem	657
26	Sekaný řízek v pařížském těstíčku	657
27	Čabureky smažené (podle receptury č. 15414)	658
28	Pelmeně plněné masem (podle receptury č. 15415)	658
29	Bramborové krokety s masem	658

POLÉVKY

101 Bílé polévky
102 Hnědé polévky
103 Přesnídávkové masité polévky
104 Zdravotní polévky

10101 — VÝVAR B (z bílých kostí) — 3 litry

Čirý až mírně zakalený nezahuštěný vývar s vůní použitých surovin a koření. Chuť vývaru je jemná a vyrovnaná.
Používá se k přípravě některých druhů bílých polévek i jiných pokrmů.

Výrobní postup:

Pečlivě omyté, nadrobno rozsekané kosti vložíme do vhodné nádoby, zalijeme vodou a uvedeme do varu; pak osolíme omezíme příkon tepla a kosti zvolna vaříme alespoň 3 hodiny. Potom do vývaru přidáme celý pepř, očištěnou, opláchnutou a na hrubší kusy nakrájenou cibuli s kořenovou zeleninou a vaříme do měkka.

Hotový vývar procedíme hustým cedníkem a používáme k přípravě polévek i pokrmů ve stanoveném množství.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kosti (bílé telecí a vepřové)	400	—	400
Voda pitná	4000	—	4000
Sůl	30	—	30
Pepř celý	1	—	1
Cibule	50	7,5	42,5
Celer	40	8	32
Mrkev	50	10	40
Petržel	40	8	32
Hmotnost potravin	4611	33,5	4577,5
Ztráty celkem			1577,5
Množství hotového vývaru			3000

Množství procezeného vývaru: 3 litry

10102 — POLÉVKA ITALSKÁ — 10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně vložky
Tmavě růžová až červená polévka, výrazně rajčatové vůně, svěže nakyslé rajčatové chuti, krémově zahoustlá, s vložkou uvařených polévkových nudlí.

Výrobní postup:

Z tuku a mouky připravíme světlou zásmažku, přidáme rajčatový protlak, krátce osmahneme a za neustálého prošlehávání metlou ji zalijeme vlažným vývarem. Jakmile se polévka začne vařit, omezíme příkon tepla a pozvolna vaříme za občasného prošlehání nejméně 1/2 hodiny. Ke konci varu přidáme do polévky cukr. Uvařenou polévku procedíme hustým cedníkem a dochutíme polévkovým kořením.

Do hotové polévky vložíme v osolené vodě uvařené polévkové nudle, propláchnuté ve studené vodě a dobře okapané.

Propláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať vkládáme do polévky při expedici.

(Nudle můžeme popřípadě vkládat do každé porce polévky až při expedici.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	150	—	150
Vývar B, receptura č. 10101	3000	—	3000
Rajčatový protlak	200	—	200
Cukr	40	—	40
Polévkové koření	20	—	20
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Nudle polévkové	50	vařením	120
Sůl	10	—	10
Voda pitná na uvaření a propláchnutí nudlí — podle potřeby			
Hmotnost potravin	3580	2,5	3647,5
Ztráty celkem			347,5
Množství hotové polévky			3300

10103 — POLÉVKA SELSKÁ

10 porcí

1 porce. 0,33 l včetně vložky

Smetanově nažloutlá polévka s drobně nakrájenými houbami, jemné vůně z použitých hub a dalších potravin, jemné chuti, krémově zahoustlá, s vložkou uvařených pološirokých nudlí.

Výrobní postup:

Z tuku a mouky připravíme světlou zásmažku, za neustálého prošlehávání metlou ji zalijeme vlažným vývarem, uvedeme do varu a pozvolna vaříme za občasného prošlehávání nejméně 1/2 hodiny.

Ke konci varu přidáme mletý pepř, polévku zjemníme mlékem a ještě krátce povaříme.

Uvařenou polévku procedíme hustým cedníkem, přidáme uvařené, drobněji nakrájené houby a dochutíme polévkovým kořením.

Do hotové polévky vložíme v osolené vodě uvařené pološiroké nudle, propláchnuté ve studené vodě a dobře okapané.

Propláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať vkládáme do polévky při expedici.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	170	—	170
Vývar B, receptura č. 10101	3000	—	3000
Pepř mletý	1	—	1
Mléko konzumní	250	—	250
Houby sušené	15	—	15
Polévkové koření	20	—	20
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Nudle pološiroké	50	vařením	120
Sůl	10	—	10
Voda pitná na uvaření a propláchnutí těstovin — podle potřeby			
Hmotnost potravin	3626	2,5	3693,5
Ztráty celkem			343,5
Množství hotové polévky			3350

10104 — POLÉVKA BRAMBOROVÁ

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně vložky

Světlá polévka charakteristické vůně z použitých brambor a dalších potravin, typické chuti, mírně zahoustlá, s vložkou brambor, hub a zeleniny.

Výrobní postup:

Jemně nakrájenou cibuli osmahneme na sádle do růžova, zasypeme prosátou moukou a připravíme světlou zásmažku. Zásmažku za neustálého prošlehávání metlou zalijeme vlažným vývarem, uvedeme do varu a pozvolna vaříme aspoň 1/2 hodiny.

Do povařené polévky přidáme opláchnuté houby, očištěnou kořenovou zeleninu, nakrájenou na nudličky nebo kostičky, nakrájenou kapustu, mletý pepř a za občasného promíchání uvaříme do měkka.

Oloupané, opláchnuté a na menší kostky nakrájené brambory vaříme zvlášť v osolené vodě do poloměkka, pak je přidáme do polévky a dovaříme. Ke konci varu přidáme do polévky třený česnek, kmín a majoránku.

Uvařenou polévku dochutíme polévkovým kořením. Propláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať vkládáme do polévky při expedici.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Cibule	50	7,5	42,5
Sádlo škvařené	100	—	100
Mouka hladká	120	—	120
Vývar B, receptura č. 10101	2500	—	2500
Houby sušené	10	—	10
Celer	40	8	32
Mrkev	50	10	40
Petržel	40	8	32
Kapusta	50	10	40
Pepř mletý	1	—	1
Brambory	875	350	525
Voda pitná na brambory	300	—	300
Sůl	15	—	15
Česnek	10	1	9
Kmín	1	—	1
Majoránka	1	—	1
Polévkové koření	20	—	20
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	4193	397	3796
Ztráty celkem			426
Množství hotové polévky			3370

10105— POLÉVKA HRACHOVÁ

10 porcí

1 porce: 0,33 l a vložka — osmažená žemle

Světle hrášková, popřípadě nažloutlá polévka (podle druhu použitého hrachu), výrazně hrachové vůně, chuti po hrachu, česneku a koření, krémově zahoustlá, s vložkou dorůžova osmažené žemle.

Výrobní postup:

Přebraný hrách několikrát pečlivě propláchneme, zalijeme vodou a necháme máčet, aby dobře nabobtnal (podle druhu a kvality hrachu). Nabobtnalý hrách v téže vodě uvaříme do měkka a prolisujeme.

Ze tří čtvrtin dávky sádla a z mouky připravíme světlou zásmažku, za neustálého prošlehávání metlou ji zalijeme vlažným vývarem, uvedeme do varu a zvolna vaříme za občasného prošlehávání aspoň 1/2 hodiny. Potom přidáme prolisovaný hrách, mletý pepř a zvolna povaříme.

Ke konci varu přidáme do polévky česnek utřený se solí, krátce povaříme a polévku procedíme hustým cedníkem; dochutíme ji polévkovým kořením a pečlivě rozdrcenou majoránkou.

Propláchnutou a jemně nakrájenou petrželovou nať vkládáme do polévky při expedici současně se žemlí (nakrájenou na drobné kostičky nebo nudličky a osmaženou na zbylém sádle).

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hrách	300	vařením	660
Voda pitná na namočení a uvaření hrachu — podle potřeby			
Sádlo škvařené	100	—	100
Mouka hladká	150	—	150
Vývar B, receptura č. 10101	2800	—	2800
Pepř mletý	1	—	1
Česnek	10	1	9
Sůl	10	—	10
Polévkové koření	20	—	20
Majoránka	1	—	1
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Žemle	100	—	100
Hmotnost potravin	3502	3,5	3858,5
Ztráty celkem			418,5
Množství hotové polévky			3440

10106 — POLÉVKA KVĚTÁKOVÁ

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně vložky

Smetanově nažloutlá polévka, typické květákové vůně, jemné chuti, krémově zahoustlá, s vložkou menších až drobných celistvých růžiček nebo kousků květáku.

Výrobní postup:

Pečlivě opláchnutý květák rozebereme na menší růžičky, zalijeme vodou, osolíme a uvaříme (nikoli zcela do měkka, růžičky musí zůstat celistvé).

Z tuku a mouky připravíme světlou zásmažku, přidáme mletý květ, za neustálého prošlehávání metlou ji zalijeme vlažným vývarem a vývarem z květáku, uvedeme do varu a zvolna vaříme za neustálého prošlehávání nejméně 1/2 hodiny. Ke konci varu přidáme 3/5 dávky mléka, polévku krátce povaříme a procedíme hustým cedníkem.

Procezenou polévku zjemníme máslem a žloutkem, rozmíchaným ve zbylém mléce, přidáme uvařený květák a polévku dochutíme polévkovým kořením.

Propláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať vkládáme do polévky při expedici.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Květák polévkový očištěný nebo zmrazený	500	—	500
Sůl	10	—	10
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	200	—	200
Vývar B, receptura č. 10101	2500	—	2500
Voda pitná na uvaření květáku	300	—	300
Květ mletý	1	—	1
Mléko konzumní	250	—	250
Máslo	20	—	20
Žloutek 1 kus	20	—	20
Polévkové koření	20	—	20
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3931	2,5	3928,5
Ztráty celkem			528,5
Množství hotové polévky			3400

10107— POLÉVKA ZELENINOVÁ

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně vložky

Smetanově nažloutlá polévka, typické vůně z použité směsi zeleniny, jemné chuti, krémově zahoustlá, s vložkou na kostičky nakrájené kořenové zeleniny, růžiček květáku a hrášku.

Výrobní postup:

Pečlivě očištěnou kořenovou zeleninu nakrájíme na drobnější kostičky, květák rozebereme na menší růžičky, vše zalijeme vodou, osolíme a uvaříme téměř do měkka.

Z tuku a mouky připravíme světlou zásmažku, přidáme mletý květ, za neustálého prošlehávání metlou ji zalijeme vlažným vývarem a vývarem ze zeleniny, uvedeme do varu a zvolna vaříme za občasného prošlehávání nejméně 1/2 hodiny.

Ke konci varu přidáme 3/5 dávky mléka, polévku krátce povaříme a procedíme hustým cedníkem.

Do procezené polévky přidáme hrášek a uvařenou zeleninu, znovu krátce povaříme a dochutíme polévkovým kořením.

Nakonec polévku zjemníme žloutkem, rozmíchaným ve zbylém mléce, a máslem.

Propláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať vkládáme do polévky při expedici.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Celer	70	14	56
Mrkev	60	12	48
Petržel	50	10	40
Květák polévkový očištěný	100	—	100
Sůl	10	—	10
Voda pitná na uvaření zeleniny	500	—	500
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	200	—	200
Vývar B, receptura č. 10101	2500	—	2500
Květ mletý	1	—	1
Mléko konzumní	250	—	250
Zelený hrášek sterilovaný, bez nálevu	80	—	80
Polévkové koření	20	—	20
Máslo	20	—	20
Žloutek 1 kus	20	—	20
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3991	38,5	3952,5
Ztráty celkem			552,5
Množství hotové polévky			3400

10108 — POLÉVKA JITRNICOVÁ

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně vložky

Tmavá polévka, typické vůně z vařené vepřové krve, česneku, osmažené cibule a směsi koření, vyrovnané chuti, nezahuštěná, s vložkou uvařených velkých krup.

Výrobní postup:

Syrovou vepřovou krev pečlivě rozmícháme (rozšleháme), přes hustý cedník ji za stálého míchání vlijeme do vařícího vývaru a krátce povaříme.

Pečlivě přebrané, opláchnuté, do měkka uvařené, studenou vodou propláchnuté a na cedníku okapané kroupy vložíme do polévky, přidáme česnek utřený se solí, jemně nakrájenou a na sádle do zlatova osmaženou cibuli, rozdrcenou majoránku, mleté nové koření, pepř a polévku velmi krátce povaříme.

Hotovou polévku dochutíme polévkovým kořením.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Krev vepřová	500	—	500
Vývar B, receptura č. 10101	2500	—	2500
Kroupy velké	120	vařením	360
Voda pitná na uvaření krup — podle potřeby			
Česnek	15	1,5	13,5
Sůl	15	—	15
Cibule	80	12	68
Sádlo škvařené	50	—	50
Majoránka	1	—	1
Nové koření mleté	1	—	1
Pepř mletý	1	—	1
Polévkové koření	20	—	20
Hmotnost potravin	3303	13,5	3529,5
Ztráty celkem			229,5
Množství hotové polévky			3300

10109 — POLÉVKA ČOČKOVÁ

10 porcí

1 porce: 0,33 l

Čočkově hnědá polévka, vůně a chuti typické pro uvařenou čočku, s osmaženou cibulí, česnekem a použitým kořením, krémově zahoustlá, s dostatečně uvařenou čočkou.

Výrobní postup:

Přebranou čočku několikrát pečlivě propláchneme, zalijeme dostatečným množstvím vlažné vody, uvedeme do varu a zvolna vaříme téměř do měkka (rozvaření není žádoucí); během vaření podle potřeby doléváme horkou vodou.

Na tuku osmahneme do růžova jemně nakrájenou cibuli, zasypeme ji prosátou moukou a připravíme světlou zásmažku. Za neustálého prošlehávání metlou zásmažku zalijeme vlažným vývarem, uvedeme do varu a pozvolna vaříme za občasného prošlehávání aspoň 1/2 hodiny.

Potom polévku ochutíme česnekem utřeným se solí, drcenou majoránkou a mletým pepřem, přidáme uvařenou čočku a krátce povaříme.

Hotovou polévku dochutíme polévkovým kořením.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Čočka	200	vařením	500
Voda pitná na uvaření čočky — podle potřeby			
Margarín	150	—	150
Cibule	50	7,5	42,5
Mouka hladká	150	—	150
Vývar B, receptura č. 10101	2700	—	2700
Česnek	10	1	9
Sůl	10	—	10
Majoránka	0,2	—	0,2
Pepř mletý	0,2	—	0,2
Polévkové koření	20	—	20
Hmotnost potravin	3290,4	8,5	3581,9
Ztráty celkem			181,9
Množství hotové polévky			3400

10110 — POLÉVKA CHLEBOVÁ

10 porcí

1 porce: 0,33 l

Mléčně až smetanově nažloutlá polévka, typické chlebové vůně a chuti, krémově zahoustlá.

Výrobní postup:

Tvrdý chléb zalijeme studenou vodou a necháme v chladničce rozmočit. Potom jej zbavíme vody, zalijeme vývarem, rozšleháme metlou, uvedeme do varu a zvolna vaříme nejméně 1/2 hodiny za občasného prošlehání.

Potom přidáme mléko, krátce povaříme a polévku procedíme řídícím cedníkem. Do procezené polévky přidáme kmín, uvedeme ji znovu do mírného varu, přilijeme rozmíchané vejce a necháme je srazit.

Hotovou polévku zjemníme syrovým máslem a podle potřeby přisolíme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Chléb tvrdý	500	—	500
Voda pitná — na namočení chleba	500	—	500
Vývar B, receptura č. 10101	2200	—	2200
Mléko konzumní	500	—	500
Kmín	1	—	1
Vejce 1 kus	40	—	40
Máslo	50	—	50
Sůl	10	—	10
Hmotnost potravin	3801	—	3801
Ztráty celkem			451
Množství hotové polévky			3350

10111 — POLÉVKA Z OVESNÝCH VLOČEK — VLOČKOVÁ

10 porcí

1 porce: 0,33 l

Bílá až smetanově nažloutlá polévka, jemné vůně po vločkách, mléčně vločkové chuti, mírně kořeněná a krémově zahoustlá.

Výrobní postup:

Propláchnuté vločky zalijeme částí vývaru, uvedeme do varu a zvolna vaříme za občasného promíchání, až se zcela rozvaří.

Z tuku a mouky připravíme světlou zásmažku, přidáme mletý květ, za neustálého prošlehávání metlou ji zalijeme zbylým vývarem, uvedeme do varu a zvolna vaříme nejméně 1/2 hodiny. Potom přidáme rozvařené vločky, mléko a koření a znovu povaříme.

Potom polévku procedíme — prolisujeme hustším cedníkem a znovu krátce povaříme.

Hotovou polévku dochutíme polévkovým kořením.

Propláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať vkládáme do polévky při expedici.

Druh potraviny	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vločky ovesné	150	—	150
Vývar B, receptura č. 10101	3100	—	3100
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	60	—	60
Mléko konzumní	250	—	250
Květ mletý	0,5	—	0,5
Pepř mletý	0,5	—	0,5
Polévkové koření	20	—	20
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3691	2,5	3688,5
Ztráty celkem			338,5
Množství hotové polévky			3350

10112 — POLÉVKA ZELNÁ

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně vložky

Bílá až smetanově nažloutlá polévka, typické vůně po použitém kysaném zelí, přiměřeně nakyslé zelné chuti, hustší konzistence, se zelím a bramborami.

Výrobní postup:

Kysané zelí překrájíme, podle potřeby propláchneme vodou (je-li příliš kyselé), zalijeme je částí vývaru a uvaříme do poloměkka.

Očištěné, opláchnuté brambory nakrájíme na menší kostky, zalijeme zbylým vývarem, přidáme kmín a také uvaříme do poloměkka.

Z tuku a prosátá mouky připravíme světlou zásmažku, zamícháme ji do předvařeného zelí a zvolna společně vaříme nejméně 1/2 hodiny. Potom přidáme předvařené brambory, uvaříme je do měkka, přidáme mléko a polévku ještě krátce povaříme.

Hotovou polévku podle potřeby dochutíme solí. Propláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať vkládáme do polévky při expedici.

Druh potraviny	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Zelí kysané	400	—	400
Vývar B, receptura č. 10101	2500	—	2500
Brambory	470	190	280
Kmín	0,5	—	0,5
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	120	—	120
Mléko konzumní	250	—	250
Sůl	10	—	10
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3860,5	192,5	3668
Ztráty celkem			278
Množství hotové polévky			3390

10113 — POLÉVKA KRUPKOVÁ

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně vložky

Bílá až smetanově nažloutlá polévka, jemné mléčné vůně a chuti, mírně kořeněná, hustší konzistence, s uvařenými krupkami a nakrájenou zeleninou.

Výrobní postup:

Pečlivě propláchnuté krupky uvaříme ve vodě do měkka, propláchneme vodou a necháme okapat.

Ze 2/3 dávky tuku a z mouky připravíme světlou zásmažku, za neustálého prošlehávání metlou ji zalijeme vlažným vývarem, uvedeme do varu a zvolna vaříme za občasného prošlehání nejméně 3/4 hodiny. Potom přidáme mléko a mletý pepř, polévku krátce povaříme a procedíme hustým cedníkem.

Do procezené polévky přidáme očištěnou, opláchnutou zeleninu, nakrájenou na drobné kostičky nebo nudličky, vložíme uvařené krupky a polévku znovu krátce povaříme.

Hotovou polévku dochutíme solí a polévkovým kořením.

Propláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať vkládáme do polévky při expedici.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Krupky trhané	100	vařením	280
Voda pitná na uvaření krupek — podle potřeby			
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	150	—	150
Vývar B, receptura č. 10101	3000	—	3000
Mléko konzumní	250	—	250
Pepř mletý	1	—	1
Kořenová zelenina	150	30	120
Sůl	10	—	10
Polévkové koření	20	—	20
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3791	32,5	3938,5
Ztráty celkem			488,5
Množství hotové polévky			3450

10114 — POLÉVKA ŠPENÁTOVÁ

10 porcí

1 porce: 0,33 l

Bělozelená polévka, vůně špenátové a po česneku, typické špenátové chuti, krémově zahoustlá.

Výrobní postup:

Z tuku a mouky připravíme světlou zásmažku, přidáme mletý květ, za neustálého prošlehávání metlou ji zalijeme vlažným vývarem, uvedeme do varu a zvolna vaříme za občasného prošlehání nejméně 3/4 hodiny.

Ke konci varu přidáme pepř, česnek, utřený se solí, přilijeme mléko, krátce povaříme a procedíme hustším cedníkem.

Do procezené polévky zamícháme špenát, krátce povaříme, přilijeme rozmíchané vejce, promícháme a necháme je srazit.

Hotovou polévku dochutíme polévkovým kořením.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Špenát zmrazený (špenát čerstvý 500 g)	420	—	420
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	200	—	200
Vývar B, receptura č. 10101	2700	—	2700
Květ mletý	0,2	—	0,2
Pepř mletý	0,5	—	0,5
Česnek	20	2	18
Sůl	10	—	10
Mléko konzumní	300	—	300
Vejce 1 kus	40	—	40
Polévkové koření	20	—	20
Hmotnost potravin	3810,7	2	3808,7
Ztráty celkem			406,7
Množství hotové polévky			3400

10115 — POLÉVKA CHŘESTOVÁ

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně vložky

Smetanově nažloutlá polévka, mléčno-chřestové vůně, typické chřestové chuti, mírně kořeněná, krémově zahoustlá, s vložkou nakrájeného chřestu.

Výrobní postup:

Z tuku a mouky připravíme světlou zásmažku, přidáme mletý květ, za neustálého prošlehávání metlou ji zalijeme vlažným vývarem, uvedeme do varu a zvolna vaříme za občasného prošlehávání nejméně 3/4 hodiny.

Ke konci varu přidáme mletý pepř, 3/5 dávky mléka, nálev z chřestu, polévku krátce povaříme a procedíme hustým cedníkem.

Do procezené polévky přidáme chřest nakrájený na kratší kousky (10—15 mm) a krátce jej v polévce povaříme.

Nakonec polévku zjemníme máslem a žloutkem, rozmíchaným ve zbylém mléce, dochutíme polévkovým kořením a popřípadě přisolíme.

Propláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať vkládáme do polévky při expedici.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Chřest sterilovaný, bez nálevu	300	—	300
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	200	—	200
Vývar B, receptura č. 10101	3000	—	3000
Květ mletý	0,5	—	0,5
Pepř mletý	0,5	—	0,5
Mléko konzumní	250	—	250
Máslo	20	—	20
Žloutek 1 kus	20	—	20
Polévkové koření	20	—	20
Sůl	10	—	10
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3931	2,5	3928,5
Ztráty celkem			528,5
Množství hotové polévky			3400

10116 — POLÉVKA FAZOLOVÁ

10 porcí

1 porce: 0,33 l

Bílá až nažloutlá polévka, fazolové vůně a chuti, s osmaženou cibulí, česnekem a kořením, krémově zahoustlá, s celými, dostatečně uvařenými fazolemi.

Výrobní postup:

Přebrané fazole několikrát pečlivě propláchneme, zalijeme vodou a necháme máčet, aby dobře nabobtnaly (podle druhu a kvality fazolí). Nabobtnalé fazole v téže vodě uvaříme téměř do měkka (rozvaření není žádoucí); podle potřeby v průběhu vaření doléváme vařící vodu.

Na tuku osmahneme do růžova jemně nakrájenou cibuli, zasypeme ji moukou a připravíme světlou zásmažku: za neustálého prošlehávání metlou zásmažku zalijeme vlažným vývarem a odvarem z fazolí, uvedeme do varu a zvolna vaříme za občasného prošlehávání nejméně 1/2 hodiny.

Ke konci varu přidáme do polévky česnek utřený se solí a mletý pepř, krátce povaříme a procedíme hustým cedníkem.

Do procezené polévky vložíme uvařené fazole a znovu krátce povaříme.

Hotovou polévku dochutíme polévkovým kořením.

Propláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať vkládáme do polévky při expedici.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Fazole bílé	300	vařením	750
Voda pitná na namočení a uvaření fazolí — podle potřeby			
Margarín	100	—	100
Cibule	100	15	85
Mouka hladká	170	—	170
Vývar B, receptura č. 10101	2500	—	2500
Česnek	15	1,5	13,5
Sůl	10	—	10
Pepř mletý	0,5	—	0,5
Polévkové koření	20	—	20
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3225,5	19	3656,5
Ztráty celkem			256,5
Množství hotové polévky			3400

10117 — POLÉVKA BRAMBOROVÁ NAKYSELO

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně vložky

Bílá až smetanově nažloutlá polévka, mléčno-bramborové vůně, jemné chuti po bramborách a houbách, mírně nakyslá, hustší konzistence, s vložkou na plátky nakrájených brambor.

Výrobní postup:

Oloupané, opláchnuté a na tenčí plátky nakrájené brambory zalijeme vývarem, přidáme opláchnuté houby, bobkový list a částečně uvaříme.

Z tuku a prosáté mouky připravíme světlou zásmažku, rozředíme ji odvarem z brambor a vaříme nejméně 1/2 hodiny.

Rozředěnou a povařenou zásmažku vlijeme do předvařených brambor, pečlivě promícháme, uvedeme do varu, přidáme mléko a zvolna vaříme, až jsou brambory téměř měkké (rozvaření brambor není žádoucí).

Uvařenou polévku dochutíme octem, polévkovým kořením a popřípadě přisolíme.

Propláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať vkládáme do polévky při expedici.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory	1166	466	700
Vývar B, receptura č. 10101	2400	—	2400
Houby sušené	10	—	10
Bobkový list	0,2	—	0,2
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	100	—	100
Mléko konzumní	500	—	500
Ocet	50	—	50
Polévkové koření	20	—	20
Sůl	10	—	10
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	4366,2	468,5	3897,7
Ztráty celkem			497,7
Množství hotové polévky			3400

10118 — POLÉVKA RAJČATOVÁ

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně vložky

Světle až tmavě červená polévka, rajčatové vůně, jemně nakyslé rajčatové chuti, krémově zahoustlá, s vložkou uvařené rýže.

Výrobní postup:

Z tuku a mouky připravíme světlou zásmažku, za neustálého prošlehávání metlou ji zalijeme vlažným vývarem, uvedeme do varu, přidáme bobkový list a zvolna vaříme za občasného prošlehání nejméně 1/2 hodiny. Potom přidáme rajčatový protlak (v případě, že je příliš kyselý — voní příliš kysele — necháme jej na pánvičce krátce povařit, aby se kyselost zmírnila) a zvolna vaříme další 1/2 hodiny.

Potom polévku procedíme hustým cedníkem, přidáme cukr a měkkou uvařenou rýži (přebranou rýži pečlivě propláchneme, několikrát prolijeme vařící vodou a uvaříme v dostatečném množství mírně osolené vody — po uvaření ji znovu propláchneme), polévku znovu krátce povaříme a dochutíme polévkovým kořením.

Propláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať vkládáme do polévky při expedici.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Rajčatový protlak	300	—	300
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	150	—	150
Vývar B, receptura č. 10101	3000	—	3000
Bobkový list	0,2	—	0,2
Rýže	100	vařením	200
Sůl	10	—	10
Voda pitná na uvaření rýže — podle potřeby			
Cukr	50	—	50
Polévkové koření	20	—	20
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3740,2	2,5	3837,7
Ztráty celkem			437,7
Množství hotové polévky			3400

10119 — POLÉVKA PÓRKOVÁ S VEJCEM

10 porcí

1 porce: 0,33 l

Světlá polévka s jemně nakrájeným pórkem, pórkové vůně a chuti, mírně kořeněná, krémově zahoustlá.

Výrobní postup:

Opláchnutý, drobněji nakrájený pórek zalijeme 1/3 dávky vývaru B a uvaříme téměř do měkka.

Z tuku a mouky připravíme světlou zásmažku, za neustálého prošlehávání metlou ji zalijeme zbylým vlažným vývarem, uvedeme do varu, přidáme odvar z pórku a zvolna vaříme za občasného prošlehání nejméně 1/2 hodiny.

Ke konci varu přidáme mletý pepř, krátce povaříme a polévku procedíme hustým cedníkem.

Do procezené polévky vložíme uvařený pórek, vlijeme rozmíchané vejce, promícháme a necháme je srazit.

Hotovou polévku dochutíme polévkovým kořením a popřípadě přisolíme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Pór	100	20	80
Vývar B, receptura č. 10101	3300	—	3300
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	200	—	200
Pepř mletý	0,5	—	0,5
Vejce 1 kus	40	—	40
Polévkové koření	20	—	20
Sůl	10	—	10
Hmotnost potravin	3770,5	20	3750,5
Ztráty celkem			400,5
Množství hotové polévky			3350

10120 — POLÉVKA CELEROVÁ

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně vložky

Smetanově nažloutlá polévka, typické celerové vůně, jemné chuti, krémově zahoustlá, s vložkou drobných kostiček celeru.

Výrobní postup:

Očištěný, opláchnutý celer nakrájíme na drobnější kostičky, zalijeme trochou vývaru a uvaříme téměř do měkka (rozvaření není žádoucí).

Z tuku a mouky připravíme světlou zásmažku, přidáme mletý květ, za neustálého prošlehávání metlou ji zalijeme vlažným vývarem, uvedeme do varu, přidáme odvar z celeru a zvolna vaříme za občasného prošlehání nejméně 1/2 hodiny.

Ke konci varu přidáme 3/5 dávky mléka, krátce povaříme a polévku procedíme hustým cedníkem.

Do procezené polévky vložíme uvařený celer, krátce povaříme, zjemníme máslem a žloutkem rozmíchaným ve zbylém mléce a dochutíme polévkovým kořením, popřípadě přisolíme.

Opropláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať vkládáme do polévky při expedici.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Celer	500	100	400
Vývar B, receptura č. 10101	2800	—	2800
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	200	—	200
Květ mletý	0,5	—	0,5
Mléko konzumní	250	—	250
Máslo	20	—	20
Žloutek 1 kus	20	—	20
Polévkové koření	20	—	20
Sůl	10	—	10
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3930,5	102,5	3828
Ztráty celkem			488
Množství hotové polévky			3340

10121 — POLÉVKA BRAMBOROVÁ S PAPRIKOU

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně vložky

Světlá polévka s paprikou, charakteristické vůně z použitých brambor a koření, typické bramborové a kořenné chuti s česnekem a cibulí, mírně zahoustlá, s vložkou brambor.

Výrobní postup:

Z poloviny dávky tuku a prosáté mouky připravíme světlou zásmažku, za neustálého prošlehávání metlou ji zalijeme asi 2/3 dávky vlažného vývaru, uvedeme do varu a zvolna vaříme za občasného prošlehání nejméně 1/2 hodiny.

Jemně nakrájenou cibuli osmahneme dorůžova na zbylé polovině tuku, přidáme papriku, mírně ji osmahneme — zpěníme, zalijeme zbylým vývarem a uvedeme do varu.

Oloupané, opláchnuté a na menší kostky nakrájené brambory vložíme do připraveného vařícího se cibulového základu s paprikou, okořeníme kmínem a zvolna vaříme do poloměkka. Polouvařené brambory vlijeme do provařené zásmažky s vývarem, přidáme mletý pepř, česnek utřený se solí a dovaříme. Krátce před ukončením varu přidáme majoránku.

Hotovou polévku dochutíme polévkovým kořením.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory	1458	583	875
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	100	—	100
Vývar B, receptura č. 10101	2600	—	2600
Cibule	100	15	85
Paprika mletá sladká	20	—	20
Kmín	1	—	1
Pepř mletý	1	—	1
Česnek	20	2	18
Sůl	10	—	10
Majoránka	1	—	1
Polévkové koření	20	—	20
Hmotnost potravin	4431	600	3831
Ztráty celkem			431
Množství hotové polévky			3400

10122 — POLÉVKA KMÍNOVÁ S VEJCEM

10 porcí

1 porce: 0,33 l

Světlá až mírně nahnědlá polévka, kmínové vůně a chuti, hustší konzistence, s rozptýleným vejcem.

Výrobní postup:

Do horkého sádla nasypeme kmín, mírně osmahneme, přidáme mouku a připravíme světlou (nazlátlou) zásmažku. Zásmažku za neustálého prošlehávání metlou zalijeme vlažným vývarem, uvedeme do varu a zvolna vaříme za občasného prošlehání nejméně 3/4 hodiny.

Provařenou polévku procedíme hustším cedníkem, přilijeme rozkvedlané vejce a necháme je srazit.

Hotovou polévku dochutíme polévkovým kořením.

Propláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať vkládáme do polévky při expedici.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Sádlo škvařené	100	—	100
Kmín	2	—	2
Mouka hladká	170	—	170
Vývar B, receptura č. 10101	3400	—	3400
Vejce 1 kus	40	—	40
Polévkové koření	20	—	20
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3742	2,5	3739,5
Ztráty celkem			389,5
Množství hotové polévky			3350

10123 — POLÉVKA BRUKVOVÁ — KEDLUBNOVÁ

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně vložky

Smetanově nažloutlá polévka, typické vůně a chuti z použité zeleniny, krémově zahoustlá, s vložkou nakrájené zeleniny.

Výrobní postup:

Oloupané, opláchnutí brukve — kedlubny nakrájíme na tenčí plátky, drobnější nudličky nebo kostičky, zalijeme vodou, osolíme a uvaříme téměř do měkka.

Z tuku a mouky připravíme světlou zásmažku, za neustálého prošlehávání metlou ji zalijeme vlažným vývarem a odvarem z brukví — kedluben (asi 1 dl odvaru necháme stranou), uvedeme do varu a zvolna vaříme za občasného prošlehání nejméně 1/2 hodiny.

Provařenou polévku procedíme hustým cedníkem, přidáme do ní předvařenou zeleninu, krátce povaříme a nakonec zjemníme máslem a žloutkem rozmíchaným v 1 dl zbylého odvaru z brukví—kedluben.

Hotovou polévku dochutíme polévkovým kořením.

Propláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať vkládáme do polévky při expedici.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brukve — kedlubny	500	100	400
Voda pitná na uvaření zeleniny	600	—	600
Sůl	10	—	10
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	170	—	170
Vývar B, receptura č. 10101	2500	—	2500
Máslo	20	—	20
Žloutek 1 kus	20	—	20
Polévkové koření	20	—	20
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3950	102,5	3847,5
Ztráty celkem			447,5
Množství hotové polévky			3400

10124 — POLÉVKA FAZOLOVÝ KRÉM

10 porcí

1 porce: 0,33 l

Mléčně až smetanově nažloutlá polévka, mléčno-fazolové vůně, výrazně fazolové chuti, krémově zahoustlá.

Výrobní postup:

Přebrané fazole několikrát pečlivě propláchneme, zalijeme dostatečně vodou a necháme máčet, aby dobře nabobtnaly (podle druhu a kvality fazolí). Nabobtnalé fazole v téže vodě zvolna uvaříme zcela do měkka a prolisujeme.

Z tuku a mouky připravíme světlou zásmažku, za neustálého prošlehávání metlou ji zalijeme vlažným vývarem, popřípadě odvarem z fazolí (pokud zbyl), uvedeme do varu, přidáme bobkový list a zvolna vaříme nejméně 1/2 hodiny. Potom přidáme prolisované fazole, krátce povaříme, polévku zjemníme mlékem, znovu krátce povaříme a procedíme hustým cedníkem.

Hotovou polévku dochutíme polévkovým kořením a popřípadě přisolíme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Fazole bílé	500	vařením	1250
Voda pitná na namočení a uvaření fazolí — podle potřeby			
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	80	—	80
Vývar B, receptura č. 10101	2000	—	2000
Bobkový list	0,5	—	0,5
Mléko konzumní	500	—	500
Polévkové koření	20	—	20
Sůl	10	—	10
Hmotnost potravin	3210,5	—	3960,5
Ztráty celkem			520,5
Množství hotové polévky			3440

10125 — POLÉVKA BRAMBOROVÝ KRÉM

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně vložky — 10 porcí

Smetanově nažloutlá polévka, jemné bramborové vůně i chuti, hustší konzistence, s vložkou na kostičky nakrájené mrkve.

Výrobní postup:

Oloupané, opláchnuté brambory nakrájíme na plátky, zalijeme je 2/3 dávky vývaru, přisolíme a uvaříme do měkka.

Pečlivě očištěnou a opláchnutou mrkev nakrájíme na drobné kostičky, osmahneme na tuku, zalijeme zbylým vývarem, mírně osolíme a uvaříme téměř do měkka.

Uvařené brambory rozšleháme metlou nebo rozšťoucháme, rozředíme odvarem z mrkve a 2/3 dávky mléka, povaříme a procedíme hustším cedníkem.

Do procezené bramborové polévky přidáme uvařenou mrkev, polévku krátce povaříme, dochutíme polévkovým kořením, popřípadě přisolíme a zjemníme ji máslem a žloutky rozmíchanými ve zbylém mléce.

Propláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať vkládáme do polévky při expedici.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory	1500	600	900
Vývar B, receptura č. 10101	2300	—	2300
Mrkev	300	60	240
Margarín	50	—	50
Sůl	30	—	30
Mléko konzumní	600	—	600
Polévkové koření	20	—	20
Máslo	20	—	20
Žloutky 2 ks	40	—	40
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	4870	662,5	4207,5
Ztráty celkem			807,5
Množství hotové polévky			3400

10126 — POLÉVKA MASOVÝ KRÉM

10 porcí

1 porce: 0,33 l

Bílá až mírně nahnědlá polévka, mírně kořeněné masové vůně a chuti, hustší konzistence.

Výrobní postup:

Velmi jemně nakrájenou cibuli osmahneme na tuku do růžova, zasypeme prosátou moukou a připravíme světlou zásmažku. Zásmažku za neustálého prošlehávání metlou zalijeme vlažným vývarem, uvedeme do varu a zvolna vaříme za občasného prošlehání nejméně 1/2 hodiny.

Potom do polévky přidáme jemně umleté syrové telecí maso, rozmíchané s trochou polévky, mletý pepř a polévku dále zvolna vaříme nejméně 1/4 hodiny; občas ji promícháme.

Hotovou polévku dochutíme polévkovým kořením.

Propláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať vkládáme do polévky při expedici.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí ořez	100	—	100
Cibule	50	7,5	42,5
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	170	—	170
Vývar B, receptura č. 10101	3300	—	3300
Pepř mletý	0,2	—	0,2
Polévkové koření	20	—	20
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3750,2	10	3740,2
Ztráty celkem			340,2
Množství hotové polévky			3400

10127 — POLÉVKA ČOČKOVÁ KYSELÁ S BRAMBORY

10 porcí

1 porce. 0,33 l včetně vložky

Čočkově nahnědlá polévka, typické vůně z čočky, mléčno-čočkové a jemně nakyslé chuti, krémově zahoustlá, s vložkou na kostičky nakrájených brambor.

Výrobní postup:

Přebranou čočku několikrát pečlivě propláchneme, zalijeme dostatečně vodou, uvedeme do varu a zvolna vaříme až do měkka: během vaření doléváme podle potřeby horkou vodu.

Uvařenou čočku prolisujeme hustým cedníkem.

Z tuku a mouky připravíme světlou zásmažku, za neustálého prošlehávání metlou ji zalijeme vlažným vývarem, popřípadě odvarem z čočky (pokud zbyl), uvedeme do varu, přidáme bobkový list a zvolna vaříme nejméně 1/2 hodiny. Potom přidáme prolisovanou čočku, znovu povaříme a polévku procedíme hustším cedníkem.

Oloupané, opláchnuté brambory nakrájíme na menší kostky, zalijeme vodou, osolíme a uvaříme téměř do měkka.

Brambory i s odvarem přidáme do procezené polévky, přilijeme mléko a polévku ještě krátce povaříme.

Hotovou polévku dochutíme polévkovým kořením, popřípadě ji přisolíme a mírně přikyselíme octem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Čočka	300	vařením	750
Voda pitná na uvaření čočky a brambor — podle potřeby			
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	100	—	100
Vývar B, receptura č. 10101	1700	—	1700
Bobkový list	0,5	—	0,5
Brambory	584	234	350
Sůl	20	—	20
Mléko konzumní	1000	—	1000
Polévkové koření	20	—	20
Ocet	50	—	50
Hmotnost potravin	3874,5	234	4090,5
Ztráty celkem			690,5
Množství hotové polévky			3400

10128 — POLÉVKA RAGÚ

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 15 g masa, vložky a knedlíčků

Bílá, až smetanově nažloutlá polévka, jemné vůně a chuti z použité zeleniny, masa a koření, krémově zahoustlá, s vložkou květáku, hrášku, masa a knedlíčků.

Výrobní postup:

Opláchnuté telecí maso zalijeme 2/5 dávky vody, mírně osolíme a téměř do měkka uvaříme spolu s očištěnou, opláchnutou a nakrájenou kořenovou zeleninou.

Opláchnutý květák rozebereme na menší růžičky, zalijeme 1/5 dávky vody mírně osolíme a částečně uvaříme.

Z tuku a mouky připravíme světlou zásmažku, přidáme mletý květ, za neustálého prošlehávání metlou ji zalijeme vývarem z masa, odvarem z květáku a 2/5 dávky vody, uvedeme do varu, okořeníme mletým pepřem a zvolna vaříme nejméně 3/4 hodiny. Ke konci varu přidáme 100 g mléka, polévku krátce povaříme a procedíme hustým cedníkem.

Do procezené polévky vložíme telecí maso nakrájené na drobné kostičky, květák, hrášek a znovu krátce povaříme.

Hotovou polévku zjemníme máslem a žloutkem, rozmíchaným ve zbylé dávce mléka (70 g), dochutíme polévkovým kořením a popřípadě přisolíme.

Propláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať vkládáme do polévky při expedici spolu s malými knedlíčky.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí maso přední b. k. (plec nebo ořez)	250	—	250
Kořenová zelenina	50	10	40
Voda pitná	2500	—	2500
Sůl	30	—	30
Květák očištěný	100	—	100
Margarín	70	—	70
Mouka hladká	170	—	170
Květ mletý	0,3	—	0,3
Pepř mletý	0,3	—	0,3
Mléko konzumní	170	—	170
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	40	—	40
Máslo	20	—	20
Žloutek 1 kus	20	—	20
Polévkové koření	20	—	20
Petrželová nať	10	2,5	7,5

Příprava knedlíčků:

Žemli — veku oloupeme, rozkrájíme ji na drobné kostičky a pokropíme mlékem, které necháme vsáknout.

Tuk rozmícháme (rozšleháme) s vejcem, osolíme, okořeníme mletým květem a pepřem, přidáme propláchnutou jemně nakrájenou petrželovou nať navlhčenou žemlí, strouhanou houskou a směs pečlivě promícháme, až vznikne knedlíčková hmota.

Z hmoty tvarujeme malé knedlíčky o hmotnosti asi 5 g a uvaříme je v mírně osolené vodě.

Knedlíčky:

Žemle — veka	50	2,5	47,5
Mléko konzumní	80	—	80
Margarín	30	—	30
Vejce 1 kus	40	—	40
Sůl	10	—	10
Květ mletý	0,2	—	0,2
Pepř mletý	0,2	—	0,2
Houska strouhaná	50	—	50
Petrželová nať	20	5	15
Voda pitná (na uvaření)	500	—	500
Hmotnost potravin	4231	20	4211
Ztráty celkem			811
Množství hotové polévky včetně vložky bez knedlíčků			3150
Hmotnost knedlíčků (50 ks)			250

10129 — POLÉVKA DRŠŤKOVÁ

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 32 g drštěk

Světlá, paprikově načervenalá polévka, typické vůně a chuti po vařených dršťkách a použitém koření, hustší konzistence, s vložkou na nudličky nakrájených drštěk.

Výrobní postup:

Pečlivě očištěné dršťky propláchneme, rozřežeme na menší kusy, zalijeme studenou vodou, necháme zvolna přejít varem a vodu scedíme. Dršťky znovu zalijeme dostatečným množstvím vody, uvedeme do varu a zvolna vaříme až do změknutí.

Měkké dršťky vyjmeme (vývar dáme stranou), propláchneme studenou vodou a okapané nakrájíme na tenčí, delší nudličky (asi 3—4 cm).

Jemně nakrájenou cibuli osmahneme na tuku do růžova, zasypeme moukou a připravíme světlou zásmažku, do které zamícháme dávku papriky.

Zásmažku za neustálého prošlehávání metlou zalijeme vlažným vývarem B a vývarem z drštěk, uvedeme do varu a zvolna vaříme za občasného prošlehání nejméně 3/4 hodiny. Během vaření přidáme kmín, mletý pepř a česnek utřený se solí.

Uvařenou polévku procedíme hustým cedníkem, přidáme do ní nakrájené dršťky a rozdrcenou majoránku a znova krátce povaříme.

Hotovou polévku dochutíme polévkovým kořením, popřípadě přisolíme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Dršťky syrové	600	30	570
Voda pitná na uvaření drštěk — podle potřeby			
Vývar z drštěk	1500	—	1500
Cibule	150	22,5	127,5
Sádlo škvařené	100	—	100
Mouka hladká	150	—	150
Paprika mletá sladká	30	—	30
Vývar B, receptura č. 10101	1500	—	1500
Kmín	1	—	1
Pepř mletý	0,5	—	0,5
Česnek	15	1,5	13,5
Sůl	20	—	20
Majoránka	0,7	—	0,7
Polévkové koření	20	—	20
Hmotnost potravin	4087,2	54	4033,2
Ztráty celkem			633,2
Množství hotové polévky včetně drštěk			3400

10130 — POLÉVKA GULÁŠOVÁ

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 20 g masa

Světlá, paprikově načervenalá polévka, vůně a chuti po hovězím mase a použitém koření, hustší konzistence, s vložkou nakrájených brambor a masa.

Výrobní postup:

Opláchnutý hovězí výřez nakrájíme na drobnější kousky.

Jemně nakrájenou cibuli osmahneme do růžova na 1/3 dávky sádla, přidáme maso a krátce je osmahneme. Potom maso zaprášíme paprikou, znovu mírně osmahneme, zalijeme trochou vývaru, osolíme a dusíme téměř do měkka.

Ze zbylých 2/3 dávky sádla a mouky připravíme světlou zásmažku, za neustálého prošlehávání metlou ji zalijeme zbylým vlažným vývarem, uvedeme do varu a zvolna vaříme za občasného prošlehání nejméně 1/2 hodiny. Během vaření přidáme kmín, mletý pepř, česnek utřený se solí a odvar z brambor; provařenou polévku procedíme hustým cedníkem.

Oloupané, opláchnuté brambory nakrájíme na drobné kostky, zalijeme vodou, osolíme a částečně uvaříme. (Odvar z brambor přidáme do polévky.)

Do procezené polévky přidáme podušené maso, předvařené brambory, drcenou majoránku a polévku znovu krátce povaříme.

Hotovou polévku dochutíme polévkovým kořením.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí výřez	300	—	300
Cibule	150	22,5	127,5
Sádlo škvařené	100	—	100
Paprika mletá sladká	30	—	30
Vývar B, receptura č. 10101	2600	—	2600
Sůl	20	—	20
Mouka hladká	150	—	150
Kmín	1	—	1
Pepř mletý	1	—	1
Česnek	15	1,5	13,5
Brambory	875	350	525
Voda pitná na uvaření brambor — podle potřeby			
Majoránka	0,5	—	0,5
Polévkové koření	20	—	20
Hmotnost potravin	4262,5	374	3888,5
Ztráty celkem			508,5
Množství hotové polévky včetně masa			3380

10131 — POLÉVKA HRÁŠKOVÝ KRÉM

10 porcí

1 porce: 0,33 l

Hráškově zelená až mírně nažloutlá polévka, jemné mléčno-hráškové vůně a chuti, krémově zahoustlá.

Výrobní postup:

Z tuku a mouky připravíme světlou zásmažku, za neustálého prošlehávání metlou ji zalijeme vlažným vývarem, uvedeme do varu a zvolna vaříme za občasného prošlehání nejméně 1/2 hodiny.

Po čtvrthodině varu přidáme prolisovaný nebo umletý hrášek a ke konci varu 3/5 dávky mléka a mletý pepř.

Uvařenou polévku procedíme hustým cedníkem, dochutíme polévkovým kořením a zjemníme máslem a žloutkem, rozmíchaným ve zbylém mléce.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	200	—	200
Vývar B, receptura č. 10101	2900	—	2900
Hrášek sterilovaný bez nálevu	400	—	400
Pepř mletý	0,5	—	0,5
Mléko konzumní	250	—	250
Polévkové koření	20	—	20
Máslo	20	—	20
Žloutek 1 kus	20	—	20
Hmotnost potravin	3910,5	—	3910,5
Ztráty celkem			560,5
Množství hotové polévky			3350

10132 — POLÉVKA DRŮBKOVÁ

10 porcí

1. porce: 0,33 l včetně 40 g drůbků a vložky (drůbky bez kostí 27 g)
Bílá polévka s typickou vůní drůbků, jemné chuti z použitých drůbků, zeleniny a koření, krémově zahoustlá, s vložkou uvařených a na drobné kousky rozsekaných drůbků a polévkových nudlí.

Výrobní postup:

Pečlivě očištěné a opláchnuté drůbky zalijeme vodou, mírně osolíme, přidáme celý pepř, uvedeme do varu a zvolna vaříme, až drůbky částečně změknou. Potom přidáme očištěnou, opláchnutou a na větší kusy nakrájenou cibuli a kořenovou zeleninu a vše vaříme téměř do měkka.

Uvařené drůbky vyjmeme a po vychladnutí je rozsekáme (rozkrájíme) na drobné kousky. Uvařené drůbky můžeme také obrat s kostí a překrájené je vkládat do polévky (bez kostí).

Z tuku a mouky připravíme světlou zásmažku, přidáme mletý květ, za neustálého prošlehávání metlou ji zalijeme vlažným vývarem z drůbků, uvedeme do varu a zvolna vaříme nejméně 1/2 hodiny; během vaření polévku občas prošleháme.

Ke konci varu přidáme mléko, polévku krátce povaříme a procedíme hustým cedníkem.

Do hotové polévky vložíme připravené drůbky, přidáme máslo a dochutíme ji polévkovým kořením. Nakonec vložíme do polévky nudle, uvařené v osolené vodě, propláchnuté ve studené vodě a dobře okapané.

Propláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať vkládáme do polévky při expedici.

(Při přípravě většího množství polévky je vhodné uvařené drůbky i nudle vkládat až do jednotlivých porcí při expedici.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Husí drůbky včetně žaludků bez jater	900	225	675
Voda pitná	2200	—	2200
Sůl	30	—	30
Pepř celý	0,5	—	0,5
Cibule	50	7,5	42,5
Kořenová zelenina	150	30	120
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	200	—	200
Květ mletý	0,5	—	0,5
Mléko konzumní	500	—	500
Máslo	20	—	20
Polévkové koření	20	—	20
Nudle polévkové	120	vařením	280
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	4301	265	4196
Ztráty celkem			756
Množství hotové polévky včetně drůbků a nudlí			3440

10133 — POLÉVKA RYBÍ

10 porcí

1 porce: 0,33 l a vložka — osmažená žemle
Bílá polévka typické vůně a jemné chuti, krémově zahoustlá, s vložkou rybího masa a vnitřností, zeleniny a dorůžova osmažené žemle.

Výrobní postup:

Očištěné a opláchnuté kapří hlavy a vnitřnosti uvaříme každé zvláště v mírně osolené vodě. Maso z kapřích hlav i vnitřnosti nakrájíme na drobnější kousky.

Očištěnou, opláchnutou kořenovou zeleninu nakrájíme na nudličky, zalijeme trochou vývaru a uvaříme.

Z tuku a mouky připravíme světlou zásmažku, přidáme mletý květ za neustálého prošlehávání metlou ji zalijeme vlažným vývarem z hlav a rybích vnitřností, zeleniny a vývarem B, uvedeme do varu a zvolna, za občasného prošlehání, vaříme nejméně 1/2 hodiny.

Ke konci varu přidáme mletý pepř, přilijeme mléko, polévku krátce povaříme a procedíme hustým cedníkem.

Do hotové polévky přidáme připravené maso z hlav a vnitřností, kořenovou zeleninu, krátce povaříme a dochutíme polévkovým kořením, popřípadě přisolíme.

Propláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať vkládáme do polévky při expedici současně s žemlí (osmaženou na másle).

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapří hlavy	600	—	600
Vnitřnosti z kapra	200	—	200
Voda pitná	1200	—	1200
Sůl	20	—	20
Celer	50	10	40
Mrkev	50	10	40
Petržel	20	4	16
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	200	—	200
Vývar B, receptura č. 10101	1500	—	1500
Květ mletý	0,5	—	0,5
Pepř mletý	0,5	—	0,5
Mléko konzumní	500	—	500
Polévkové koření	20	—	20
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Žemle	100	—	100
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	4621	26,5	4594,5
Ztráty celkem			1144,5
Množství hotové polévky			3450

10134 — POLÉVKA MOZEČKOVÁ

10 porcí

1 porce: 0,33 l a vložka — osmažená žemle
Bílá polévka, jemné kořenné vůně, chuti po mozečku a použitém koření, krémově zahoustlá, s vložkou dorůžova osmažené žemle.

Výrobní postup:

Odblaněný a opláchnutý hovězí mozek rozsekáme a podusíme na části tuku. Během dušení jej mírně osolíme.

Ze zbylé dávky tuku a prosáté mouky připravíme světlou zásmažku, přidáme mletý květ, za neustálého prošlehávání metlou ji zalijeme vlažným vývarem, uvedeme do varu a za občasného prošlehání zvolna vaříme aspoň 1/2 hodiny. Asi po půlhodině vaření přidáme mletý pepř a kmín. Ke konci varu polévku zalijeme mlékem, povaříme, přidáme připravený podušený mozek a znovu krátce povaříme.

Hotovou polévku dochutíme polévkovým kořením a zjemníme polovinou dávky másla.

Propláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať vkládáme do polévky při expedici současně s žemlí (nakrájenou na drobné kostičky nebo nudličky a osmaženou na druhé polovině másla).

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Mozek hovězí	250	12,5	237,5
Margarín	100	—	100
Sůl	10	—	10
Mouka hladká	200	—	200
Vývar B, receptura č. 10101	3000	—	3000
Květ mletý	0,5	—	0,5
Pepř mletý	0,5	—	0,5
Kmín	1	—	1
Mléko konzumní	250	—	250
Polévkové koření	20	—	20
Máslo	50	—	50
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Žemle	100	—	100
Hmotnost potravin	3992	15	3977
Ztráty celkem			577
Množství hotové polévky			3440

10135 — POLÉVKA FRANKFURTSKÁ

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 20 g párku
Světlá, paprikově narůžovělá až načervenalá polévka, mléčno-paprikové vůně a chuti z použitých párků, krémově zahoustlá, s vložkou nakrájených párků.

Výrobní postup:

Na tuku osmahneme do růžova nakrájenou cibuli, zasypeme ji moukou, připravíme světlou zásmažku a do ní zamícháme papriku. Zásmažku za neustálého prošlehávání metlou zalijeme vlažným vývarem, uvedeme do varu a za občasného prošlehávání zvolna vaříme nejméně 1/2 hodiny. Ke konci varu přidáme mletý pepř a mléko, polévku ještě krátce povaříme a procedíme hustým cedníkem.

Do procezené polévky přidáme párky nakrájené na jemné plátky a znovu ji krátce povaříme. Hotovou polévku dochutíme polévkovým kořením.

Propláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať vkládáme do polévky při expedici.

(Při přípravě většího množství polévky je vhodné vkládat dávku prohřátých párků do jednotlivých porcí až při expedici.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Párky jemné	200	—	200
Margarín	100	—	100
Cibule	100	15	85
Mouka hladká	200	—	200
Paprika mletá sladká	20	—	20
Vývar B, receptura 10101	3000	—	3000
Pepř mletý	0,5	—	0,5
Mléko konzumní	250	—	250
Polévkové koření	20	—	20
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3900,5	17,5	3883
Ztráty celkem			463
Množství hotové polévky včetně párků			3420

10135/A — POLÉVKA FRANKFURTSKÁ S PÁRKEM A BRAMBORY — 10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 30 g párku

Světlá, paprikově načervenalá polévka, vůně a chuti z použitých párků, brambor a koření, hustší konzistence, s vložkou nakrájených párků a brambor.

Výrobní postup:

Na sádle osmahneme do růžova nakrájenou cibuli, zasypeme ji moukou a připravíme světlou zásmažku, do které zamícháme papriku. Zásmažku za neustálého prošlehávání metlou zalijeme 2,5 l vlažného vývaru, uvedeme do varu a za občasného prošlehávání zvolna vaříme nejméně 1 hodinu; pak procedíme hustým cedníkem.

Oloupané, opláchnuté brambory nakrájíme na menší kostky, zalijeme zbývajícím vývarem a částečně uvaříme.

Uvařené brambory včetně odvaru vložíme do procezené polévky, přidáme česnek utřený se solí, mletý pepř, párky nakrájené na stejné plátky — řezy (3 plátky po 10 g na 1 porci) a polévku znovu krátce povaříme.

Do hotové polévky zamícháme slaninu nakrájenou na drobné kostičky a částečně roztavenou. Polévku dochutíme polévkovým kořením, popřípadě přisolíme.

Propláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať vkládáme do polévky při expedici.

(Při přípravě většího množství polévky je vhodné vkládat dávku prohřátých párků do jednotlivých porcí až při expedici.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Párky jemné	300	—	300
Brambory	600	240	360
Sádlo škvařené	100	—	100
Cibule	150	22,5	127,5
Mouka hladká	100	—	100
Paprika mletá	25	—	25
Vývar B, receptura č. 10101	2800	—	2800
Česnek	20	2	18
Sůl	20	—	20
Pepř mletý	2	—	2
Slanina bez kůže	50	—	50
Polévkové koření	20	—	20
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	4197	267	3930
Ztráty celkem			630
Množství hotové polévky včetně párků a brambor			3300

10136 — POLÉVKA GULÁŠOVÁ Z LÍČEK — 10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 23 g masa — líček

Světlá, paprikově načervenalá polévka, vůně a chuti z použitého masa (líček), brambor a koření, hustší konzistence, s vložkou masa a brambor.

Výrobní postup:

Opláchnutá líčka nakrájíme na drobnější kousky. Jemně nakrájenou cibuli osmahneme do růžova na 1/3 dávky sádla, přidáme nakrájená líčka a krátce osmahneme. Potom líčka zaprášíme paprikou, po opětném mírném osmahnutí zalijeme trochou vývaru, osolíme a dusíme téměř do měkka.

Ze zbylých 2/3 dávky sádla a z mouky připravíme světlou zásmažku, za neustálého prošlehávání metlou ji zalijeme zbylým vlažným vývarem, uvedeme do varu a za občasného prošlehávání zvolna vaříme nejméně 1/2 hodiny.

Během vaření přidáme kmín, mletý pepř, česnek utřený se solí a přilijeme odvar z brambor. Provařenou polévku procedíme hustým cedníkem.

Oloupané, opláchnuté brambory nakrájíme na drobné kostky, zalijeme vodou, osolíme a částečně uvaříme (odvar z brambor přidáme do polévky).

Do procezené polévky přidáme podušená líčka, předvařené brambory, drcenou majoránku a znovu povaříme.

Hotovou polévku dochutíme polévkovým kořením.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí líčka	400	—	400
Cibule	150	22,5	127,5
Sádlo škvařené	100	—	100
Paprika mletá sladká	30	—	30
Vývar B, receptura č. 10101	2500	—	2500
Sůl	20	—	20
Mouka hladká	150	—	150
Kmín	0,5	—	0,5
Pepř mletý	0,5	—	0,5
Česnek	15	1,5	13,5
Brambory	933	373	560
Voda pitná na uvaření brambor — podle potřeby			
Majoránka	0,2	—	0,2
Polévkové koření	20	—	20
Hmotnost potravin	4319,2	397	3922,2
Ztráty celkem			542,2
Množství hotové polévky včetně masa			3380

10137 — POLÉVKA BRYNZOVÁ

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně vložky

Bílá polévka, typické brynzové vůně a chuti, mírně zahoustlá, s vložkou uvařených širokých nudlí.

Výrobní postup:

Brynzu pečlivě rozmícháme (rozšleháme) s mlékem. Široké nudle uvaříme v mírně osolené vodě. Vodu — odvar z nudlí — scedíme do připravené rozmíchané brynzy, za neustálého prošlehávání metlou uvedeme do varu a krátce povaříme.

Do povařené polévky přidáme uvařené nudle, máslo a podle potřeby ji přisolíme.

Propláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať vkládáme do polévky při expedici.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brynza	200	—	200
Mléko konzumní	500	—	500
Nudle široké	170	vařením	400
Voda pitná — na uvaření nudlí	2700	—	2700
Sůl	30	—	30
Máslo	20	—	20
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3630	2,5	3857,5
Ztráty celkem			497,5
Množství hotové polévky			3360

10138 — POLÉVKA ČOČKOVÁ S PÁRKEM

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 20 g párku

Čočkově hnědá polévka, typické vůně z čočky, chuti čočkové a po smažené cibuli, česneku a koření, krémově zahoustlá, s celou, dostatečně uvařenou čočkou a nakrájenými párky.

Výrobní postup:

Přebranou čočku několikrát pečlivě propláchneme, zalijeme dostatečným množstvím vlažné vody, uvedeme do varu a zvolna vaříme téměř do měkka (rozvaření není žádoucí); během vaření doléváme podle potřeby horkou vodu.

Na sádle osmahneme do růžova jemně nakrájenou cibuli, zasypeme ji prosátou moukou a připravíme světlou zásmažku, do které zamícháme papriku. Za neustálého prošlehávání metlou zásmažku zalijeme vlažným vývarem, uvedeme do varu a zvolna vaříme za občasného prošlehání aspoň 1/2 hodiny.

Ke konci varu přidáme česnek utřený se solí, mletý pepř, uvařenou čočku, párky nakrájené na jemné plátky a polévku ještě krátce povaříme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Čočka	300	vařením	750
Voda pitná na uvaření čočky — — podle potřeby			
Sádlo škvařené	100	—	100
Cibule	100	15	85
Mouka hladká	150	—	150
Paprika mletá sladká	10	—	10
Vývar B, receptura č. 10101	2500	—	2500
Česnek	20	2	18
Sůl	10	—	10
Pepř mletý	0,5	—	0,5
Párky jemné	200	—	200
Polévkové koření	20	—	20
Hmotnost potravin	3410,5	17	3843,5
Ztráty celkem			363,5
Množství hotové polévky včetně párků			3480

10139 — POLÉVKA HRACHOVÁ S UZENÝM KOLENEM

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 30 g uzeného masa

Hráškově zelená, popřípadě nažloutlá polévka (podle druhu použitého hrachu), hrachové vůně, chuti po hrachu, uzeném mase, česneku a použitém koření, hustší konzistence, s vložkou nakrájeného uzeného masa.

Výrobní postup:

Přebraný hrách několikrát pečlivě propláchneme, zalijeme vodou a necháme máčet, aby dobře nabobtnal (podle druhu a kvality hrachu). Nabobtnalý hrách v téže vodě uvaříme doměkka a prolisujeme.

Uzené vepřové koleno pečlivě očistíme, opláchneme, zalijeme vodou, uvaříme téměř do měkka, vykostíme a nakrájíme na menší kousky (3 na 1 porci).

Ze sádla a mouky připravíme světlou zásmažku, za neustálého prošlehávání metlou ji zalijeme vlažným vývarem z uzeného kolena, uvedeme do varu a za občasného prošlehávání zvolna vaříme aspoň 1/2 hodiny. Potom přidáme prolisovaný hrách, mletý pepř a dále zvolna vaříme.

Ke konci varu přidáme česnek utřený se solí, povaříme a polévku procedíme hustým cedníkem. Do procezené polévky vložíme nakrájené uzené koleno, pečlivě rozdrcenou majoránku, polévku ještě krátce povaříme a dochutíme polévkovým kořením.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hrách	300	vařením	660
Voda pitná na namočení a uvaření hrachu — podle potřeby			
Uzené vepřové koleno s k.	650	30	620
Voda pitná na uvaření kolena	2500	—	2500
Sádlo škvařené	100	—	100
Mouka hladká	120	—	120
Pepř mletý	0,5	—	0,5
Česnek	20	2	18
Sůl	20	—	20
Polévkové koření	20	—	20
Majoránka	0,5	—	0,5
Hmotnost potravin	3731	32	4059
Ztráty celkem			659
Množství hotové polévky včetně masa			3400

10140 — POLÉVKA FAZOLOVÁ S PÁRKEM

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 20 g párku

Světlá, paprikově narůžovělá polévka, vůně a chuti po fazolích, osmažené cibuli, česneku a použitém koření, krémově zahoustlá, s celými, dostatečně uvařenými fazolemi, zeleninou a nakrájenými párky.

Výrobní postup:

Přebrané fazole několikrát pečlivě propláchneme, zalijeme vodou a necháme máčet, aby dobře nabobtnaly (podle druhu a kvality fazolí). Nabobtnalé fazole v téže vodě vaříme. Jakmile fazole začnou měknout, přidáme jemně nakrájenou cibuli, osmaženou na 1/3 dávky sádla do růžova, česnek utřený se solí, očištěnou a opláchnutou, na drobnější kostičky nakrájenou kořenovou zeleninu a vše uvaříme téměř do měkka (rozvaření není žádoucí).

Ze zbylých 2/3 dávky sádla a z mouky připravíme světlou zásmažku, do které zamícháme papriku.

Za neustálého prošlehávání metlou zalijeme zásmažku vlažným vývarem, uvedeme do varu a za občasného prošlehání zvolna vaříme aspoň 1/2 hodiny.

Provařenou polévku procedíme hustým cedníkem, přidáme uvařené fazole se zeleninou, párky nakrájené na jemné plátky a polévku ještě krátce povaříme.

Hotovou polévku dochutíme polévkovým kořením.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Fazole bílé	500	vařením	1250
Voda pitná na namočení a uvaření fazolí — podle potřeby			
Sádlo škvařené	100	—	100
Cibule	100	15	85
Česnek	10	1	9
Sůl	10	—	10
Celer	50	10	40
Mrkev	50	10	40
Petržel	30	6	24
Mouka hladká	150	—	150
Paprika mletá sladká	20	—	20
Vývar B, receptura č. 10101	2200	—	2200
Párky jemné	200	—	200
Polévkové koření	20	—	20
Hmotnost potravin	3440	42	4148
Ztráty celkem			668
Množství hotové polévky včetně párků			3480

10141 — POLÉVKA ZELNÁ S KLOBÁSOU

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 20 g klobásy

Paprikově narůžovělá polévka, typické vůně po použitém kysaném zelí, koření a houbách, přiměřeně nakyslé zelné chuti, mírně kořeněná, krémově zahoustlá, se zelím a nakrájenou klobásou.

Výrobní postup:

Kysané zelí překrájíme, podle potřeby propláchneme vodou (je-li příliš kyselé) a zalijeme stanovenou dávkou vody. K zelí přidáme cibuli, jemně nakrájenou, osmaženou na sádle do růžova a zaprášenou paprikou (papriku mírně zpěníme), opláchnuté, na menší kousky nakrájené houby, bobkový list, mletý pepř, na drobné kostičky nakrájený bůček a vaříme asi 1/2 hodiny.

Částečně uvařené zelí zahustíme prosátou moukou, pečlivě rozmíchanou s dávkou smetany a trochou vlažného odvaru ze zelí, přidáme česnek utřený se solí a vaříme zvolna za občasného promíchání nejméně 1/2 hodiny.

Před koncem varu přidáme klobásu nakrájenou na tenké plátky a polévku ještě krátce povaříme.

Hotovou polévku dochutíme polévkovým kořením, popřípadě přisolíme.

Druh potraviny	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Zelí kysané	800	—	800
Voda pitná	2500	—	2500
Sádlo škvařené	100	—	100
Cibule	100	15	85
Paprika mletá sladká	20	—	20
Houby sušené — směs	10	—	10
Bobkový list	0,1	—	0,1
Pepř mletý	1	—	1
Vepřový bůček uzený	50	—	50
Mouka hladká	150	—	150
Smetana 12%	50	—	50
Česnek	15	1,5	13,5
Sůl	20	—	20
Klobása moravská	200	—	200
Polévkové koření	20	—	20
Hmotnost potravin	4036,1	16,5	4019,6
Ztráty celkem			599,6
Množství hotové polévky včetně klobásy			3420

10142 — POLÉVKA RÝŽOVÁ — BÍLÁ

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně vložky

Bílá až smetanově nažloutlá polévka, jemné vůně a chuti, krémově zahoustlá, s vložkou do měkka uvařené rýže.

Výrobní postup:

Přebranou, pečlivě propláchnutou rýži několikrát prolijeme vařící vodou a uvaříme v mírně osolené vodě.

Z tuku a mouky připravíme světlou zásmažku, přidáme mletý květ, za neustálého prošlehávání metlou ji zalijeme vlažným vývarem, uvedeme do varu a za občasného pošlehání zvolna vaříme nejméně 1/2 hodiny.

Potom polévku procedíme hustým cedníkem, přidáme mléko a uvařenou rýži a znovu krátce povaříme.

Hotovou polévku dochutíme polévkovým kořením a popřípadě přisolíme.

Propláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať vkládáme do polévky při expedici.

Druh potraviny	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Rýže	150	vařením	300
Voda pitná — na uvaření rýže	400	—	400
Sůl	20	—	20
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	150	—	150
Vývat B, receptura č. 10101	3000	—	3000
Květ mletý	1	—	1
Mléko konzumní	250	—	250
Polévkové koření	20	—	20
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	4101	2,5	4248,5
Ztráty celkem			898,5
Množství hotové polévky			3350

10143 — POLÉVKA KAPUSTOVÁ S RÝŽÍ — BÍLÁ

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně vložky

Bílá až smetanově nažloutlá polévka, typické kapustové vůně a chuti, hustší konzistence s vložkou nakrájené kapusty a do měkka uvařené rýže.

Výrobní postup:

Očištěnou, opláchnutou kapustu nakrájíme na drobnější nudličky, krátce spaříme, scedíme, zalijeme menším množstvím vody, mírně osolíme a uvaříme téměř do měkka.

Přebranou, pečlivě propláchnutou rýži několikrát prolijeme vařící vodou a uvaříme v mírně osolené vodě do měkka.

Z tuku a mouky připravíme světlou zásmažku, přidáme mletý květ, za neustálého prošlehávání metlou ji zalijeme vlažným vývarem, uvedeme do varu a za občasného prošlehání zvolna vaříme nejméně 1/2 hodiny. Ke konci varu přidáme mléko a ještě krátce povaříme.

Provařenou polévku procedíme hustým cedníkem, přidáme předvařenou kapustu a rýži a znovu krátce povaříme.

Hotovou polévku dochutíme polévkovým kořením, popřípadě přisolíme.

Propláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať vkládáme do polévky při expedici.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapusta	300	60	240
Rýže	100	vařením	200
Voda pitná — na uvaření kapusty a rýže — podle potřeby			
Sůl	20	—	20
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	100	—	100
Vývar B, receptura č. 10101	3000	—	3000
Muškátový květ	1	—	1
Mléko konzumní	250	—	250
Polévkové koření	20	—	20
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3901	62,5	3938,5
Ztráty celkem			638,5
Množství hotové polévky			3300

10143/A — POLÉVKA KAPUSTOVÁ

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně vložky

Světlejší polévka, typické vůně a chuti po použité kapustě, slanině a koření, hustší konzistence, s vložkou podušené kapusty.

Výrobní postup:

Ze sádla a prosáté mouky připravíme světlou zásmažku, ze naustálého prošlehávání metlou ji zalijeme 2,5 l vlažného vývaru, uvedeme do varu a za občasného prošlehání zvolna vaříme 1/2 hodiny. Ke konci varu přidáme česnek utřený se solí a mletý pepř.

Do provařené polévky přidáme kapustu podušenou na cibuli a slanině, pečlivě rozdrcenou majoránku a velmi krátce povaříme. Hotovou polévku dochutíme polévkovým kořením.

Příprava kapusty:

Jemně nakrájenou cibuli osmahneme do růžova na drobně nakrájené, částečně roztavené slanině a zalijeme zbylou dávkou vývaru.

Do tohoto základu vložíme očištěnou, pečlivě opláchnutou a krátce spařenou kapustu a podusíme ji téměř do měkka.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapusta	500	100	400
Sádlo škvařené	100	—	100
Mouka hladká	150	—	150
Vývar B, receptura č. 10101	3000	—	3000
Česnek	20	2	18
Sůl	20	—	20
Pepř mletý	1	—	1
Cibule	100	15	85
Slanina bez kůže	50	—	50
Majoránka	1	—	1
Polévkové koření	20	—	20
Hmotnost potravin	3962	117	3845
Ztráty celkem			545
Množství hotové polévky			3300

10144 — POLÉVKA KAPUSTOVÁ S PAPRIKOU

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně vložky

Světlejší polévka, typické kapustové vůně, chuti po kapustě, bramborách a použitém koření, hustší konzistence, s vložkou nakrájené kapusty a brambor.

Výrobní postup:

Očištěnou, opláchnutou kapustu nakrájíme na drobnější nudličky, krátce spaříme a scedíme.

Slaninu nakrájíme na drobné kostičky, částečně roztavíme, přidáme jemně nakrájenou cibulli, osmahneme do růžova a zalijeme menším množstvím vody.

Do tohoto základu vložíme spařenou kapustu, očištěné, opláchnuté a na kostičky nakrájené brambory, mírně osolíme a uvaříme téměř do měkka (rozvaření není žádoucí).

Z tuku a mouky připravíme světlou zásmažku, přisypeme papriku a za neustálého prošlehávání metlou zásmažku zalijeme vlažným vývarem, uvedeme do varu a za občasného prošlehání zvolna vaříme nejméně 1/2 hodiny. Ke konci varu přidáme česnek utřený se solí a mletý pepř.

Provařenou polévku procedíme, vložíme do ní uvařenou kapustu s brambory, pečlivě rozdrcenou majoránku a krátce povaříme.

Hotovou polévku dochutíme polévkovým kořením.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapusta	800	160	640
Slanina bez kůže	50	—	50
Cibule	60	9	51
Brambory	467	187	280
Voda pitná na uvaření kapusty a brambor — podle potřeby			
Mouka hladká	120	—	120
Margarín	100	—	100
Paprika mletá sladká	5	—	5
Vývar B, receptura č. 10101	2500	—	2500
Česnek	10	1	9
Sůl	20	—	20
Pepř mletý	1	—	1
Majoránka	1	—	1
Polévkové koření	20	—	20
Hmotnost potravin	4154	357	3797
Ztráty celkem			367
Množství hotové polévky			3430

10145 — POLÉVKA Z FAZOLOVÝCH LUSKŮ S KAPÁNÍM

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně vložky

Světlá až mírně nahnědlá polévka s paprikou, fazolové vůně, chuti po použitých fazolových luskách a koření, hustší konzistence, s vložkou nakrájených fazolových lusků a kapání.

Výrobní postup:

Na tuku osmahneme do zlatova jemně nakrájenou cibuli, zasypeme ji prosátou moukou a připravíme světlou zásmažku, do které zamícháme nakonec papriku, Hotovou zásmažku za neustálého prošlehávání metlou zalijeme vlažným vývarem, uvedeme do varu a zvolna vaříme nejméně 1/2 hodiny. Během vaření přidáme mletý pepř a ke konci fazolové lusky, nakrájené na kratší kousky.

Nakonec do polévky zavaříme kapání, které připravíme z vejce, mouky, soli, a krátce je povaříme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Fazolové lusky sterilované bez nálevu	500	—	500
Margarín	100	—	100
Cibule	100	15	85
Mouka hladká	120	—	120
Paprika mletá sladká	10	—	10
Vývar B, receptura č. 10101	3000	—	3000
Pepř mletý	1	—	1
Kapání:			
Vejce 1 kus	40	—	40
Mouka hladká	40	—	40
Sůl	10	—	10
Hmotnost potravin	3921	15	3906
Ztráty celkem			506
Množství hotové polévky			3400

10146 — POLÉVKA Z FAZOLOVÝCH LUSKŮ NAKYSELO

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně vložky

Bílá až nažloutlá polévka, jemné vůně po fazolových luskách a kopru, typické fazolkové a mírně nakyslé chuti, hustší konzistence, s vložkou nakrájených fazolových lusků a brambor.

Výrobní postup:

Z tuku a prosáté mouky připravíme, světlou zásmažku, za neustálého prošlehávání metlou ji zalijeme vlažným vývarem a nálevem z fazolových lusků, uvedeme do varu a zvolna vaříme za občasného prošlehání nejméně 1/2 hodiny. Ke konci varu přidáme mléko a krátce povaříme.

Do provařené polévky vložíme očištěné, opláchnuté a na kostičky nakrájené brambory, uvařené v mírně osolené vodě (rozvaření není žádoucí), fazolové lusky nakrájené na kratší kousky a krátce povaříme.

Hotovou polévku dochutíme opláchnutým, jemně nakrájeným koprem, octem a popřípadě přisolíme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Fazolové lusky sterilované s nálevem	1000	—	1000
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	120	—	120
Vývar B, receptura č. 10101	1700	—	1700
Mléko konzumní	500	—	500
Brambory	467	187	280
Voda pitná na uvaření brambor	200	—	200
Kopr	20	5	15
Ocet	40	—	40
Sůl	20	—	20
Hmotnost potravin	4167	192	3975
Ztráty celkem			575
Množství hotové polévky			3400

10147 — POLÉVKA RYBÍ — Z FILÉ

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 30 g rybího filé

Světlá, paprikově narůžovělá polévka, chuti a vůně z rybího filé, zeleniny a dalších přísad, hustší konzistence, s vložkou drobných kousků rybího filé a nakrájené zeleniny.

Výrobní postup:

Na části tuku osmahneme do růžova jemně nakrájenou cibuli spolu s očištěnou a opláchnutou kořenovou zeleninou, nakrájenou na jemné nudličky.

K osmažené zelenině přidáme rybí filé, nakrájené na drobnější kousky, mírně osolíme a za občasného promíchání podusíme.

Ze zbylé dávky tuku a prosáté mouky připravíme světlou zásmažku a zamícháme do ní papriku. Za neustálého prošlehávání metlou zásmažku zalijeme vlažným vývarem, uvedeme do varu a za občasného prošlehávání zvolna vaříme nejméně 1/2 hodiny. V průběhu vaření přidáme česnek utřený se solí a mletý pepř.

Do provařené polévky přidáme rybí filé, podušené na tuku se zeleninou, a znovu krátce povaříme.

Hotovou polévku dochutíme polévkovým kořením.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Rybí filé zmrazené	500	—	500
Margarín	100	—	100
Cibule	60	9	51
Zelenina kořenová	250	50	200
Mouka hladká	100	—	100
Paprika mletá	10	—	10
Vývar B, receptura č. 10101	3000	—	3000
Česnek	10	1	9
Sůl	20	—	20
Pepř mletý	1	—	1
Polévkové koření	20	—	20
Hmotnost potravin	4071	60	4011
Ztráty celkem			611
Množství hotové polévky včetně rybího filé			3400

10148 — POLÉVKA HRACHOVÁ S PÁRKEM

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 20 g párku

Hráškově zelená nebo nažloutlá polévka (podle druhu použitého hrachu), s přísadou papriky, hrachové vůně, chuti hrachové s česnekem a kořením, hustší, s vložkou nakrájených párků.

Výrobní postup:

Přebraný hrách několikrát pečlivě propláchneme, zalijeme vodou a necháme máčet, aby dobře nabobtnal (podle druhu a velikosti hrachu).

Nabobtnalý hrách v téže vodě uvaříme do měkka a prolisujeme.

Na sádle osmahneme do růžova jemně nakrájenou cibuli, zasypeme ji moukou, připravíme světlou zásmažku a zamícháme do ní papriku. Za neustálého prošlehávání metlou zalijeme zásmažku vlažným vývarem, uvedeme do varu a za občasného prošlehání zvolna vaříme nejméně 1/2 hodiny.

Ke konci varu přidáme prolisovaný hrách, česnek utřený se solí, majoránku, polévku krátce povaříme a procedíme hustým cedníkem.

Do procezené polévky přidáme párky nakrájené na jemné plátky a polévku znovu krátce povaříme. Nakonec ji dochutíme polévkovým kořením.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hrách	400	vařením	880
Voda pitná na namočení a uvaření hrachu — podle potřeby			
Sádlo škvařené	100	—	100
Cibule	100	15	85
Mouka hladká	100	—	100
Paprika mletá sladká	10	—	10
Vývar B, receptura č. 10101	2800	—	2800
Česnek	20	2	18
Sůl	10	—	10
Majoránka	1	—	1
Párky jemné	200	—	200
Polévkové koření	20	—	20
Hmotnost potravin	3761	17	4224
Ztráty celkem			724
Množství hotové polévky včetně párků			3500

10149 — POLÉVKA KULAJDA

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 1 zastřeného vejce a vložky

Bílá až smetanově nažloutlá polévka, mírně nakyslé a koprové vůně a chuti, hustší konzistence, s vložkou zastřeného vejce a nakrájených brambor.

Výrobní postup:

Ze sádla a prosáté mouky připravíme světlou zásmažku, za neustálého prošlehávání metlou ji zalijeme vlažným vývarem, uvedeme do varu a za občasného prošlehávání zvolna vaříme nejméně 1/2 hodiny.

Potom přidáme očištěné, opláchnuté a na menší kostičky nakrájené brambory a kmín a vaříme dál, až se brambroy uvaří (rozvaření brambor není žádoucí).

Nakonec do polévky přilijeme smetanu, přidáme jemně nakrájený kopr, podle potřeby polévku přichutíme solí a octem a krátce povaříme.

Zastřené horké vejce vkládáme do polévky při expedici.

Příprava zastřených vajec:

Do mírně osolené, okyselené vařící vody opatrně vyklepneme syrová vejce (žloutek se nesmí roztrhnout) a mírným varem je částečně uvaříme (žloutek má zůstat měkký).

Zastřená vejce je vhodné upravovat tzv. „na objednávku".

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Sádlo škvařené	100	—	100
Mouka hladká	100	—	100
Vývar B, receptura č. 10101	2700	—	2700
Brambory	700	280	420
Kmín	2	—	2
Sůl	20	—	20
Smetana 12%	200	—	200
Kopr nakládaný, bez nálevu	50	—	50
Ocet	100	—	100
Vejce 10 ks	400	—	400
Hmotnost potravin	4372	280	4092
Ztráty celkem			792
Množství hotové polévky			3300

10156 — DRŮBEŽÍ KRÉM S FAZOLKAMI

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 30 g masa a 30 g fazolek

Bílá až nažloutlá polévka, jemné vůně a chuti po použitých drůbežích surovinách, hustší, s vložkou na menší kousky nakrájeného kuřecího masa (včetně kůže) a fazolek.

Výrobní postup:

Pečlivě opláchnuté suroviny z kuřat zalijeme vodou, mírně osolíme, uvedeme do varu, přidáme očištěnou opláchnutou a na větší kousky nakrájenou cibuli a kořenovou zeleninu, vše uvaříme téměř do měkka a vývar slijeme.

Maso z kuřat pečlivě obereme a s kůží rozkrájíme na menší kousky.

Syrový tuk z kuřat roztavíme, zasypeme moukou a připravíme světlou zásmažku; za neustálého prošlehávání metlou ji zalijeme vlažným vývarem z kuřat, uvedeme do varu a zvolna vaříme nejméně 1/2 hodiny.

Během vaření polévku občas prošlehováme, nakonec ji zjemníme mlékem, znovu krátce povaříme a procedíme hustým cedníkem.

Do hotové polévky vložíme fazolové lusky nakrájené na úhledné kousky, připravené prohřáté kuřecí maso a stanovenou dávku másla. Polévku podle potřeby přisolíme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Drůbeží suroviny získané při těžení kuřecí svaloviny*	1000	50	950
Voda pitná	1800	—	1800
Sůl	30	—	30
Cibule	50	7,5	42,5
Kořenová zelenina	100	20	80
Tuk z kuřat — syrový	100	—	100
Mouka hladká	150	—	150
Mléko konzumní	500	—	500
Fazolky (fazolové lusky sterilované, bez nálevu)	300	—	300
Máslo	20	—	20
Hmotnost potravin	4050	77,5	3972,5
Ztráty celkem			632,5
Množství hotové polévky			3340

*) kůže, kostra, letky, biskup, ostatní kosti z kuřete

10157 — DRŮBEŽÍ KRÉM S HRÁŠKEM

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 30 g masa a 30 g hrášku

Bílá až nažloutlá polévka, jemné vůně a chuti po použitých drůbežích surovinách, hustší, s vložkou na menší kousky nakrájeného kuřecího masa (včetně kůže) a hrášku.

Výrobní postup:

Pečlivě opláchnuté suroviny z kuřat zalijeme vodou, mírně osolíme, uvedeme do varu, přidáme očištěnou, opláchnutou a na plátky nakrájenou cibuli, vše uvaříme téměř do měkka a vývar slijeme.

Maso z kuřat pečlivě obereme a s kůží rozkrájíme na menší kousky.

Syrový tuk z kuřat roztavíme, zasypeme moukou a připravíme světlou zásmažku.

Za neustálého prošlehávání metlou ji zalijeme vlažným vývarem z kuřat, uvedeme do varu a zvolna vaříme nejméně 1/2 hodiny. Během vaření polévku občas prošlehováme, nakonec ji zjemníme mlékem, mírně opepříme, znovu krátce povaříme a procedíme hustým cedníkem.

Do hotové polévky vložíme odcezený prohřátý hrášek, připravené prohřáté kuřecí maso a stanovenou dávku másla. Polévku podle potřeby přisolíme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Drůbeží suroviny získané při těžení kuřecí svaloviny	1000	50	950
Voda pitná	1800	—	1800
Sůl	30	—	30
Cibule	100	15	85
Tuk z kuřat — syrový	100	—	100
Mouka hladká	150	—	150
Mléko konzumní	500	—	500
Pepř mletý	0,5	—	0,5
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	300	—	300
Máslo	20	—	20
Hmotnost potravin	4000,5	65	3935,5
Ztráty celkem			595,5
Množství hotové polévky			3340

10158 — DRŮBEŽÍ KRÉM SE ZELENINOU

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 30 g masa a 40 g zeleniny

Bílá až nažloutlá polévka jemné vůně a chuti po použitých drůbežích surovinách, hustší, s vložkou na menší kousky nakrájeného kuřecího masa (včetně kůže) a nakrájené kořenové a další zeleniny.

Výrobní postup:

Pečlivě opláchnuté suroviny z kuřat zalijeme vodou, mírně osolíme, uvedeme do varu, přidáme očištěnou, opláchnutou a na plátky nakrájenou cibuli, vše uvaříme téměř do měkka a vývar slijeme. Maso z kuřat pečlivě obereme a s kůží rozkrájíme na menší kousky.

Pečlivě očištěnou a opláchnutou mrkev a celer nakrájíme na menší kostičky, zalijeme trochou vývaru a částečně udusíme. Syrový tuk z kuřat roztavíme, zasypeme moukou a připravíme světlou zásmažku; za neustálého prošlehávání metlou ji zalijeme vlažným vývarem z kuřat, uvedeme do varu a zvolna vaříme nejméně 1/2 hodiny. Během vaření polévku občas prošleháme, nakonec ji zjemníme mlékem, mírně okořeníme muškátovým oříškem, znovu krátce povaříme a procedíme hustým cedníkem.

Do hotové polévky přidáme podušenou kořenovou zeleninu, nakrájené a prohřáté fazolky a hrášek, připravené prohřáté kuřecí maso a stanovenou dávku másla. Polévku podle potřeby přisolíme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Drůbeží suroviny získané při těžení kuřecí svaloviny	1000	50	950
Voda pitná	2000	—	2000
Sůl	30	—	30
Cibule	50	7,5	42,5
Zelenina kořenová (mrkev, celer)	250	50	200
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	100	—	100
Fazolky (fazol. lusky sterilované, bez nálevu)	100	—	100
Tuk z kuřat — syrový	100	—	100
Mouka hladká	150	—	150
Mléko konzumní	500	—	500
Muškátový oříšek	0,5	—	0,5
Máslo	20	—	20
Hmotnost potravin	4300,5	107,5	4193
Ztráty celkem			853
Množství hotové polévky			3340

10201 VÝVAR/A (z hovězích kostí) — 3 litry

Čirý, mírně nažloutlý vývar, s vůní použitých surovin a koření, téměř nemastný. Chuť vývaru je typická — z použitých hovězích kostí a zeleniny — vyrovnaná.
Používá se k přípravě hnědých polévek, popřípadě i k přípravě jiných pokrmů.

Výrobní postup:

Pečlivě omyté a rozsekané kosti vložíme do vhodné nádoby, zalijeme vodou, uvedeme do varu, omezíme příkon tepla, mírně osolíme, přidáme pepř a pozvolna vaříme nejméně 3 hodiny. Potom do vývaru přidáme očištěnou, opláchnutou, na hrubší kousky nakrájenou zeleninu a cibuli a uvaříme do měkka.

Hotový vývar procedíme hustým cedníkem a používáme k přípravě hnědých polévek i pokrmů ve stanoveném množství.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kosti hovězí řídké	700	—	700
Voda pitná	4000	—	4000
Sůl	30	—	30
Pepř celý	0,1	—	0,1
Zelenina kořenová	200	40	160
Cibule	50	7,5	42,5
Hmotnost potravin	4980,1	47,5	4932,6
Ztráty celkem			1932,6
Množství procezeného vývaru 3 l			3000

10201/C — VÝVAR C (z drůbeže) — 3,—1

Čirý až mírně kalný nezahuštěný vývar s vůní použitých surovin. Chuť vývaru je jemná a vyrovnaná.
Používá se k přípravě některých drůbežích polévek se zavářkami i jiných pokrmů.

Výrobní postup:

Pečlivě opláchnuté a očištěné suroviny z kuřat zalijeme vodou, uvedeme do varu, mírně osolíme a zvolna vaříme asi 45—60 minut. V průběhu varu přidáme očištěnou, opláchnutou a na plátky nakrájenou kořenovou zeleninu a cibuli.

Hotový vývar procedíme hustým cedníkem a používáme k přípravě některých polévek i pokrmů ve stanoveném množství.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Drůbeží suroviny získané při těžení kuřecí svaloviny	1000	50	950
Voda pitná	3600	—	3600
Sůl	30	—	30
Zelenina kořenová	200	40	160
Cibule	50	7,5	42,5
Hmotnost potravin	4880	97,5	4782,5
Ztráty celkem			1782,5
Množství procezeného vývaru 3 l			3000

Vytěžené použitelné maso včetně kůže 300 g

10202 — POLÉVKA HOVĚZÍ S JÁTROVOU RÝŽÍ, NOKY NEBO KNEDLÍČKY 10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 60 g játrové vložky (3 ks noků nebo knedlíčků)
Čirá, mírně nažloutlá polévka, charakteristické vůně a chuti po játrové vložce. Játrová vložka (rýže, noky i knedlíčky) je přiměřeně kořeněná, na skusu křehká; nesmí být rozvařená ani příliš tuhá.

Výrobní postup:

Vývar A připravíme podle příslušné receptury.

Očištěná, opláchnutá hovězí játra nakrájíme na menší kousky, přidáme navlhčenou (vody zbavenou) žemli, oloupanou cibuli, a vše jemně umeleme.

Do umleté směsi zamícháme strouhanou houska, prosátou mouku, česnek utřený se solí, vejce a okořeníme ji pečlivě drcenou majoránkou a mletým pepřem.

Směs dobře promícháme a do vývaru A zavaříme játrovou rýži, noky nebo knedlíčky.

Hotovou polévku dochutíme polévkovým kořením.

Propláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať vkládáme do polévky při expedici.

Připravujeme-li větší množství polévky s játrovou rýží, zavaříme játrovou rýži zvlášť do vařicí vody, a teprve uvařenou vkládáme do vývaru.

Játrové noky vykrajujeme navlhčenou polévkovou lžící a zaváříme přímo do vývaru.

Játrové knedlíčky tvarujeme obvyklým způsobem a zaváříme do vývaru jako noky.

Při přípravě většího počtu porcí je vhodné mít uvařenou játrovou vložku zvlášť, zalitou trochou vývaru, a vkládat ji do polévky až při expedici.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vývar A, receptura č. 10201	3000	—	3000
Játra hovězí	200	10	190
Žemle — veka	100	—	100
Voda pitná na navlhčení žemle	60	—	60
Cibule	20	3	17
Houska strouhaná	80	—	80
Mouka hladká	30	—	30
Česnek	10	1	9
Sůl	10	—	10
Vejce 1 kus	40	—	40
Majoránka	0,5	—	0,5
Pepř mletý	1	—	1
Polévkové koření	20	—	20
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3581,5	16,5	3565
Ztráty celkem			165
Množství hotové polévky včetně játrové vložky			3400

10202/A — POLÉVKA HOVĚZÍ SE SLEZINOVÝMI NOKY 10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 60 g slezinových noků (3 ks)
Čirá, mírně nažloutlá až nahnědlá polévka, charakteristické vůně a chuti po slezinové vložce. Slezinová vložka (noky) je přiměřeně kořeněná, na skusu křehká; nesmí být rozvařená ani příliš tuhá.

Výrobní postup:

Je obdobný jako u receptury 10202 POLÉVKA HOVĚZÍ S JÁTROVOU RÝŽÍ, NOKY NEBO KNEDLÍČKY na této stránce.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vývar A, receptura č. 10201	2800	—	2800
Slezina	300	30	270
Žemle — veka	50	—	50
Voda pitná na navlhčení žemle	50	—	50
Cibule	50	7,5	42,5
Houska strouhaná	100	—	100
Mouka hladká	30	—	30
Česnek	20	2	18
Sůl	20	—	20
Vejce 2 ks	80	—	80
Majoránka	0,5	—	0,5
Pepř mletý	1	—	1
Polévkové koření	20	—	20
Petrželová nať	20	5	15
Hmotnost potravin	3541,5	44,5	3497
Ztráty celkem			197
Množství hotové polévky včetně slezinové vložky			3300

10203 POLÉVKA HOVĚZÍ S KRUPICÍ A VEJCEM — 10 porcí

1 porce: 3,33 l
Mírně zakalená polévka, vůně a chuti po použitém vývaru A, mírně zahuštěná zavařenou krupicí a vejci.

Výrobní postup:

Vývar A připravíme podle příslušné receptury. Do mírně se vařícího vývaru sypeme zvolna krupici, za neustálého míchání vařečkou nebo metlou. Po krátkém povaření (5—8 minut) polévku odstavíme z tepelného zdroje, zamícháme rozšlehaná vejce a necháme je srazit.

Hotovou polévku dochutíme polévkovým kořením.

Propláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať vkládáme do polévky při expedici.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vývar A, receptura č. 10201	3300	—	3300
Krupice	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Polévkové koření	20	—	20
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3510	2,5	3507,5
Ztráty celkem			167,5
Množství hotové polévky			3340

10204 POLÉVKA HOVĚZÍ S TĚSTOVINAMI — 10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 40 g těstovin
Čirá, mírně nažloutlá polévka, typické vůně a chuti z vývaru A, s vložkou uvařené těstoviny.

Výrobní postup:

Vývar A připravíme podle příslušné receptury.

Těstoviny zavaříme do většího množství osolené vody a za občasného promíchání je uvaříme (rozvaření není žádoucí). Uvařené těstoviny scedíme, pečlivě propláchneme a okapané vložíme do připraveného vývaru.

Hotovou polévku dochutíme polévkovým kořením.

Propláchnutou, jemně nakrájenou pažitku vkládáme do polévky při expedici.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vývar A, receptura č. 10201	3000	—	3000
Těstoviny	170	vařením	400
Voda pitná na uvaření a propláchnutí těstovin — podle potřeby			
Sůl	30	—	30
Polévkové koření	20	—	20
Pažitka	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3230	2,5	3457,5
Ztráty celkem			137,5
Množství hotové polévky včetně těstovin			3320

10205 — POLÉVKA HOVĚZÍ S KRUPICOVÝMI NOKY — 10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 42 g noků (3 kusy)
Čirá, mírně nažloutlá polévka, typické vůně a chuti z vývaru A, s vložkou krupicových noků. Krupicové noky jsou na skusu křehké, nesmějí být rozvařené ani příliš tuhé.

Výrobní postup:

Vývar A připravíme podle příslušné receptury a před použitím jej dochutíme polévkovým kořením.

Do vařícího osoleného mléka přidáme tuk, za stálého míchání zasypeme prosátou krupicí a mícháme tak dlouho, až se hmota (těsto) přestane lepit na vařečku. Potom ji necháme vychladnout. Do vychladlého těsta zamícháme vejce a přidáme mletý květ.

Navlhčenou kávovou lžičkou vykrajujeme z těsta noky (3 na porci), vkládáme je do vařící, mírně osolené vody a vaříme 3—4 minuty. Uvařené noky vyjmeme, propláchneme studenou vodou a okapané zalijeme trochou vývaru.

Propláchnutou, jemně nakrájenou pažitku vkládáme do polévky společně s noky až při expedici.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vývar A, receptura č. 10201	3000	—	3000
Polévkové koření	20	—	20
Mléko konzumní	200	—	200
Sůl	20	—	20
Margarín	25	—	25
Krupice	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Květ mletý	0,5	—	0,5
Voda pitná na uvaření a propláchnutí noků — dle potřeby			
Pažitka	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3455,5	2,5	3453
Ztráty celkem			133
Množství hotové polévky včetně noků			3320

10206 — POLÉVKA HOVĚZÍ S CELESTÝNSKÝMI NUDLEMI — 10 porcí

1 porce: 0,33 l, vložka 35 g celestýnských nudlí
Čirá, mírně nažloutlá polévka, typické vůně a chuti z vývaru A, s vložkou celestýnských nudlí.

Výrobní postup:

Vývar A připravíme podle příslušné receptury a před použitím jej dochutíme polévkovým kořením.

Vejce pečlivě rozšleháme, přidáme mléko, prosátou polohrubou mouku, trochu soli a připravíme řidší těstíčko. Na pánvičce potřené olejem pečeme tenké palačinkové placky.

Upečené placky nakrájíme na delší a širší nudle (asi 4—5 cm dlouhé a 1/2 cm široké).

Nudle vkládáme do polévky až při expedici, spolu s propláchnutou, jemně nakrájenou pažitkou.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vývar A, receptura č. 10201	3000	—	3000
Polévkové koření	20	—	20
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	250	—	250
Mouka polohrubá	150	—	150
Sůl	10	—	10
Olej stolní	50	—	50
Pažitka	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3570	2,5	3567,5
Ztráty celkem			247,5
Množství hotové polévky včetně nudlí			3320

10207 — POLÉVKA HOVĚZÍ S NOKY — 10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 45 g noků (3 kusy)
Čirá, mírně nažloutlá polévka, typické vůně a chuti z vývaru A, s vložkou noků. Noky jsou na skusu křehké, nesmějí být rozvařené ani příliš tuhé.

Výrobní postup:

Vývar A připravíme podle příslušné receptury a před použitím jej dochutíme polévkovým kořením.

Do vařícího, osoleného mléka přidáme tuk, za stálého míchání zasypeme prosátou hrubou moukou a hmota (těsto) mícháme tak dlouho, až se přestane lepit na vařečku. Potom ji odstavíme, necháme vychladnout a do vychladlé důkladně vmícháme vejce.

Navlhčenou kávovou lžičkou vykrajujeme noky, vkládáme je do vařící, mírně osolené vody a vaříme 3—4 minuty. Uvařené noky vyjmeme, propláchneme studenou vodou, necháme okapat a zalijeme trochou vývaru.

Propláchnutou, jemně nakrájenou pažitku vkládáme do polévky při expedici společně s noky.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vývar A, receptura č. 10201	3000	—	3000
Polévkové koření	20	—	20
Mléko konzumní	200	—	200
Sůl	20	—	20
Margarín	25	—	25
Mouka hrubá	150	—	150
Vejce 2 ks	80	—	80
Voda pitná na uvaření a propláchnutí noků — podle potřeby			
Pažitka	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3505	2,5	3502,5
Ztráty celkem			172,5
Množství hotové polévky včetně noků			3330

10208 — POLÉVKA HOVĚZÍ S KRUPKAMI — 10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 40 g krupek
Čirá, mírně nažloutlá polévka, typické vůně a chuti z vývaru A, s vložkou krupek.

Výrobní postup:

Vývar A připravíme podle příslušné receptury a před použitím jej dochutíme polévkovým kořením.

Přebrané krupky pečlivě propláchneme, uvaříme je ve větším množství vody, scedíme, propláchneme a necháme dobře okapat. Okapané krupky vložíme do vařícího vývaru a polévku podle chuti přisolíme.

Propláchnutou, jemně nakrájenou pažitku vkládáme do polévky při expedici.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vývar A, receptura č. 10201	3000	—	3000
Polévkové koření	20	—	20
Krupky	150	vařením	420
Voda pitná na uvaření a propláchnutí krupek — podle potřeby			
Sůl	10	—	10
Pažitka	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3190	2,5	3457,5
Ztráty celkem			127,5
Množství hotové polévky včetně vložky			3330

10209 - POLÉVKA HOVĚZÍ S KAPÁNÍM

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 50 g kapání
Čirá, mírně nažloutlá polévka, typické vůně a chuti z vývaru A, s vložkou kapání.

Výrobní postup:

Vývar A připravíme podle příslušné receptury a před použitím jej dochutíme polévkovým kořením.

Vejce pečlivě rozmícháme s mlékem, mírně osolíme a postupně přimícháváme prosátou hrubou mouku, až vznikne přiměřeně husté, hladké těstíčko.

Z těstíčka připravíme obvyklým způsobem kapání (uvaříme je v mírně osolené vodě, pečlivě propláchneme studenou vodou a necháme okapat). Hotové kapání zajileme trochou vývaru.

Propláchnutou, jemně nakrájenou pažitku vkládáme do polévky při expedici společně s kapáním.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vývar A, receptura č. 10201	3000	—	3000
Polévkové koření	20	—	20
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	250	—	250
Sůl	20	—	20
Mouka hrubá	200	—	200
Voda pitná na uvaření a propláchnutí kapání — podle potřeby			
Pažitka	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3580	2,5	3577,5
Ztráty celkem			227,5
Množství hotové polévky včetně vložky			3350

10210 — POLÉVKA ČESNEKOVÁ

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 70 g brambor
Čirá, mírně nažloutlá polévka, s vůní a ostřejší chutí česneku a uvařených brambor, s vložkou brambor.

Výrobní postup:

Vývar A připravíme podle příslušné receptury.

Oloupané, opláchnuté a na menší kostky nakrájené brambory uvaříme v menším množství mírně osolené vody, scedíme je a vložíme do horkého vývaru. Přidáme česnek utřený se solí, polévku přichutíme pepřem a polévkovým kořením a omastíme sádlem.

Lze připravovat i na objednávku z hotového vývaru A a předem připravených přísad.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vývar A, receptura č. 10201	2600	—	2600
Brambory	1170	470	700
Voda pitná na uvaření brambor — podle potřeby			
Sůl	20	—	20
Česnek	60	6	54
Pepř mletý	0,5	—	0,5
Polévkové koření	20	—	20
Sádlo škvařené	100	—	100
Hmotnost potravin	3970,5	476	3494,5
Ztráty celkem			144,5
Množství hotové polévky včetně vložky			3350

10210/A — POLÉVKA ČESNEKOVÁ S OSMAŽENÝM CHLEBEM, 10210/B — S OSMAŽENOU ŽEMLÍ

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně vložky
Čirá, mírně nažloutlá polévka, s vůní a ostřejší chutí česneku a pepře, s vložkou osmaženého chleba nebo žemle.

Výrobní postup:

Vývar A připravíme podle příslušné receptury.

Tmavý chléb nebo žemli nakrájíme na drobnější hranolky, nudličky nebo kostičky a osmahneme do červena na 1/2 dávky sádla.

Česnek jemně utřeme se solí.

Při expedici vložíme do šálku dávku třeného česneku, trochu pepře, zalijeme vařícím vývarem, přidáme 5 g sádla a osmažený chléb nebo žemli.

(Polévku je vhodné připravovat na objednávku, ze surovin předem připravených.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vývar A, receptura č. 10201	2900	—	2900
Chléb tmavý nebo žemle	300	—	300
Sádlo škvařené	100	—	100
Česnek	70	7	63
Sůl	20	—	20
Pepř mletý	1	—	1
Hmotnost potravin	3391	7	3384
Ztráty celkem			84
Množství hotové polévky včetně vložky			3300

10211 — POLÉVKA SLEPIČÍ S NUDLEMI

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 20 g masa a vložky
Čirá, mírně nažloutlá polévka, s vůní a chutí vývaru ze slepičího masa se zeleninou a kořením, s vložkou slepičího masa bez kostí a uvařených nudlí.

Výrobní postup:

Pečlivě očištěnou a opláchnutou slepici spolu s rozsekanými hovězími kostmi vložíme do vhodné nádoby, zalijeme vodou, uvedeme do varu, omezíme příkon tepla, mírně osolíme, přidáme nové koření a pepř a zvolna vaříme, až slepice částečně změkne. Potom přidáme očištěnou, opláchnutou, na hrubší kusy nakrájenou kořenovou zeleninu, cibuli a květák a vaříme do měkka. Uvařenou slepici vyjmeme, pečlivě vykostíme a maso nakrájíme na drobné kostičky.

Polévkové nudle zavaříme do většího množství osolené vody a za občasného promíchání je uvaříme (rozvaření není žádoucí). Uvařené těstoviny scedíme, pečlivě propláchneme a okapané lehce promícháme s připraveným slepičím masem a zalijeme trochou vývaru.

Vývar procedíme hustým cedníkem a dochutíme polévkovým kořením. Propláchnutou, jemně nakrájenou pažitku vkládáme do polévky při expedici, společně se slepičím masem a nudlemi.

Druh potraviny	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Slepice očištěná	400	—	400
Kosti hovězí řídké	300	—	300
Voda pitná	3000	—	3000
Sůl	30	—	30
Nové koření	0,2	—	0,2
Pepř celý	0,2	—	0,2
Zelenina kořenová	150	30	120
Cibule	50	7,5	42,5
Květák očištěný	50	—	50
Nudle polévkové	170	vařením	400
Voda pitná na uvaření a propláchnutí nudlí — podle potřeby			
Polévkové koření	20	—	20
Pažitka	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	4180,5	40	4370,4
Ztráty celkem			1010,4
Množství hotové polévky včetně vložky			3360

10212 — POLÉVKA HOVĚZÍ S KAPUSTOU A RÝŽÍ

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 20 g rýže a kapusty
Čirá, mírně nažloutlá polévka, vůně a chuti z vývaru A a kapusty, s vložkou rýže a kapusty.

Výrobní postup:

Vývar A připravíme podle příslušné receptury a před použitím jej dochutíme polévkovým kořením.

Přebranou rýži pečlivě propláchneme, několikrát prolijeme vařící vodou a uvaříme v dostatečném množství mírně osolené vody do měkka — po uvaření ji propláchneme horkou vodou, necháme okapat a zalijeme trochou vývaru.

Očištěnou, opláchnutou kapustu nakrájíme na jemné nudličky, spaříme vařící vodou, scedíme, zalijeme trochou horké vody, mírně osolíme, uvaříme do měkka, opět scedíme a promícháme s uvařenou rýží.

Propláchnutou, jemně rozsekanou petrželovou nať vkládáme do polévky při expedici, společně se směsí rýže a kapusty.

Druh potraviny	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vývar A, receptura č. 10201	3000	—	3000
Polévkové koření	20	—	20
Rýže	100	vařením	200
Kapusta	300	60	240
Voda pitná na spaření, uvaření a propláchnutí rýže a na přípravu kapusty — podle potřeby			
Sůl	20	—	20
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3450	62,5	3487,5
Ztráty celkem			177,5
Množství hotové polévky včetně vložky			3310

10213 — POLÉVKA HOVĚZÍ S MASEM A NUDLEMI

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 11 g masa a vložky

Čirá, mírně nažloutlá polévka, vůně a chuti po hovězím mase, zelenině a koření, s vložkou nakrájeného hovězího masa a uvařených nudlí.

Výrobní postup:

Pečlivě omyté a rozsekané kosti vložíme do vhodné nádoby, zalijeme vodou, uvedeme do varu, omezíme příkon tepla, mírně osolíme, přidáme nové koření a pepř a zvolna vaříme.

Asi po 1 hodině varu přidáme opláchnuté maso a po další hodině očištěnou, opláchnutou a na hrubší kusy nakrájenou kořenovou zeleninu, kapustu a cibuli a dovaříme do měkka.

Uvařené maso vyjmeme a nakrájíme na drobnější kostičky. Polévkové nudle zavaříme do většího množství osolené vody a za občasného promíchání je uvaříme (rozvaření není žádoucí). Uvařené těstoviny scedíme, pečlivě propláchneme a okapané lehce promícháme s nakrájeným hovězím masem a zalijeme trochou vývaru.

Vývar procedíme hustým cedníkem a dochutíme polévkovým kořením. Propláchnutou, jemně nakrájenou pažitku vkládáme do polévky při expedici společně s masem a nudlemi.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	200	—	200
Kosti hovězí řídké	400	—	400
Voda pitná	4000	—	4000
Sůl	30	—	30
Nové koření	0,5	—	0,5
Pepř celý	0,5	—	0,5
Zelenina kořenová	130	26	104
Kapusta	50	10	40
Cibule	50	7,5	42,5
Nudle polévkové	170	vařením	400
Voda pitná na uvaření a propláchnutí nudlí — podle potřeby			
Polévkové koření	20	—	20
Pažitka	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	5061	46	5245
Ztráty celkem			1845
Množství hotové polévky včetně vložky			3400

10213/A — POLÉVKA HOVĚZÍ S MASEM A RÝŽÍ

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 11 g masa a 40 g rýže

Čirá, mírně nažloutlá polévka, vůně a chuti po hovězím mase, zelenině a koření, s vložkou nakrájeného hovězího masa a uvařené rýže.

Výrobní postup:

Je obdobný jako u receptury 10213 POLÉVKA HOVĚZÍ S MASEM A NUDLEMI.

(Místo nudlí se použije jako vložka rýže, uvařená v dostatečném množství vody a pečlivě propláchnutá.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	200	—	200
Kosti hovězí řídké	400	—	400
Voda pitná	4000	—	4000
Sůl	30	—	30
Nové koření	0,5	—	0,5
Pepř celý	0,5	—	0,5
Zelenina kořenová	150	30	120
Kapusta	50	10	40
Cibule	50	7,5	42,5
Rýže	200	vařením	400
Voda pitná na propláchnutí, spaření a uvaření rýže — podle potřeby			
Polévkové koření	20	—	20
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	5111	50	5261
Ztráty celkem			1861
Množství hotové polévky včetně vložky			3400

10214 — VÝVAR HOVĚZÍ S VEJCEM A MASEM — 10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 1 žloutku a 11 g masa
Čirá, mírně nažloutlá polévka, vůně a chuti po hovězím mase, zelenině a koření, s vložkou celistvého žloutku a nakrájeného hovězího masa.

Výrobní postup:

Pečlivě omyté a rozsekané kosti vložíme do vhodné nádoby, zalijeme vodou, uvedeme do varu, omezíme příkon tepla, mírně osolíme, přidáme nové koření a pepř a zvolna vaříme.

Asi po 1 hodině varu přidáme opláchnuté maso a po další hodině očistěnou a opláchnutou, na hrubší kusy nakrájenou kořenovou zeleninu a cibuli a dovaříme do měkka.

Uvařené maso vyjmeme, nakrájíme na drobné kostičky a zalijeme trochou vývaru.

Vývar procedíme hustým cedníkem a dochutíme polévkovým kořením.

Žloutek, pečlivě oddělený od bílku, vkládáme do horkého vývaru při expedici společně s propláchnutou, jemně nakrájenou pažitkou a masem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	200	—	200
Kosti hovězí řídké	400	—	400
Voda pitná	4000	—	4000
Sůl	30	—	30
Nové koření	0,5	—	0,5
Pepř celý	0,5	—	0,5
Zelenina kořenová	150	30	120
Cibule	50	7,5	42,5
Polévkové koření	20	—	20
Žloutky 10 ks	200	—	200
Pažitka	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	5061	40	5021
Ztráty celkem			1601
Množství hotové polévky včetně žloutků a masa			3420

10214/A — VÝVAR HOVĚZÍ S VEJCEM (ŽLOUTKEM) — 10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně žloutku
Čirá, mírně nažloutlá polévka, typické vůně a chuti z vývaru A, s vložkou celistvého žloutku.

Výrobní postup:

Vývar A připravíme podle příslušné receptury a před použitím jej dochutíme polévkovým kořením.

Žloutek, pečlivě oddělený od bílku, vkládáme do horkého vývaru při expedici společně s propláchnutou, jemně nakrájenou pažitkou.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vývar A, receptura č. 10201	3200	—	3200
Polévkové koření	20	—	20
Žloutky 10 ks	200	—	200
Pažitka	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3430	2,5	3427,5
Ztráty celkem			107,5
Množství hotové polévky včetně žloutků			3320

10215 — POLÉVKA HOVĚZÍ SE SMAŽENÝM HRÁŠKEM — 10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 30 g smaženého hrášku
Čirá, mírně nažloutlá polévka, typické vůně a chuti z vývaru A, s vložkou smaženého hrášku. Hrášek má nazlátlou barvu, je prosmažený.

Výrobní postup:

Vývar A připravíme podle příslušné receptury a před použitím jej dochutíme polévkovým kořením.

Vejce pečlivě rozmícháme s mlékem, mírně osolíme a postupně přimícháváme prosátou hrubou mouku, až vznikne hladké řidší těstíčko. Z těstíčka usmažíme (v horkém oleji) obvyklým způsobem hrášek a necháme jej na cedníku okapat.

Propláchnutou, jemně nakrájenou pažitku vkládáme do polévky společně se smaženým hráškem až při expedici.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vývar A, receptura č. 10201	3000	—	3000
Polévkové koření	20	—	20
Vejce 3 kusy	120	—	120
Mléko konzumní	160	—	160
Sůl	10	—	10
Mouka hrubá	170	—	170
Olej stolní	150	—	150
Pažitka	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3640	2,5	3637,5
Ztráty celkem			297,5
Množství hotové polévky včetně smaženého hrášku			3340

10216 — POLÉVKA HOVĚZÍ S MORKOVÝMI KNEDLÍČKY

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 44 g knedlíčků (3 kusy)
Čirá, mírně nažloutlá polévka, typické vůně a chuti z vývaru A, s vložkou morkových, mírně kořeněných knedlíčků. Morkové knedlíčky jsou na skusu křehké; nesmějí být ani rozvařené, ani příliš tuhé.

Výrobní postup:

Vývar A připravíme podle příslušné receptury a před použitím jej dochutíme polévkovým kořením.

Morek, pečlivě zbavený odštěpků kostí, nakrájíme na drobné kostičky nebo kousky.

Žemli oloupeme, nakrájíme na drobné kostičky, pokropíme mlékem, přidáme nakrájený morek, žloutek, sůl, mletý pepř a dobře promícháme; dále přidáme prosátou strouhanou houska, hladkou mouku a lehce vmícháme sníh, ušlehaný z pečlivě odděleného bílku.

Ze vzniklé směsi tvarujeme menší knedlíčky (3 na 1 porci), vkládáme je do části vývaru A a vaříme 3—5 minut.

Uvařené knedlíčky vyjmeme, přelijeme studenou vodou, aby ztuhly a dobře okapané zalijeme trochou vývaru.

Propláchnutou, jemně rozsekanou petrželovou nať vkládáme do polévky společně s knedlíčky až při expedici.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vývar A, receptura č. 10201	3000	—	3000
Polévkové koření	20	—	20
Morek	100	—	100
Žemle — veka	120	6	114
Mléko konzumní	100	—	100
Vejce 1 kus	40	—	40
Sůl	10	—	10
Pepř mletý	0,5	—	0,5
Houska strouhaná	50	—	50
Mouka hladká	30	—	30
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3480,5	8,5	3472
Ztráty celkem			122
Množství hotové polévky včetně knedlíčků			3350

10217 — POLÉVKA HOVĚZÍ S MASOVÝMI KNEDLÍČKY

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 45 g knedlíčků (2 kusy)
Čirá, mírně nažloutlá polévka, typické vůně a chuti z vývaru A, s vložkou masových, mírně kořeněných knedlíčků. Masové knedlíčky jsou na skusu křehké; nesmějí být ani rozvařené, ani příliš tuhé.

Výrobní postup:

Vývar A připravíme podle příslušné receptury a před použitím jej dochutíme polévkovým kořením.

Hovězí a vepřový výřez jemně umeleme spolu se žemlí zvlhčenou mlékem, přidáme vejce, rozpuštěný tuk, asi polovinu dávky prosáté strouhané housky a prosátou hladkou mouku; směs mírně osolíme, opepříme a promícháme.

Z hotové hmoty tvarujeme knedlíčky (2 na 1 porci), vyvalujeme je ve zbylé prosáté strouhané housce, vkládáme do části vývaru A a vaříme asi 5 minut. Uvařené knedlíčky vyjmeme, přelijeme studenou vodou, aby ztuhly a dobře okapané zalijeme trochou vývaru.

Propláchnutou, jemně rozsekanou petrželovou nať vkládáme do polévky spolu s knedlíčky až při expedici.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vývar A, receptura č. 10201	3000	—	3000
Polévkové koření	20	—	20
Hovězí výřez	100	—	100
Vepřový výřez	100	—	100
Žemle — veka	60	—	60
Mléko konzumní	80	—	80
Vejce 2 ks	80	—	80
Margarín	20	—	20
Houska strouhaná	50	—	50
Mouka hladká	15	—	15
Sůl	10	—	10
Pepř mletý	0,5	—	0,5
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3545,5	2,5	3543
Ztráty celkem			193
Množství hotové polévky včetně knedlíčků			3350

10218 — POLÉVKA HOVĚZÍ S FRIDÁTOVÝMI NUDLEMI — 10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 25 g fridátových nudlí
Čirá, mírně nažloutlá polévka, typické vůně a chuti z vývaru A, s vložkou mírně slaných, smažených palačinkových nudlí.

Výrobní postup:

Vývar A připravíme podle příslušné receptury a před použitím jej dochutíme polévkovým kořením.

Vejce pečlivě rozšleháme, přidáme mléko, prosátou hrubou mouku, trochu soli, vymícháme řidší těstíčko a na pánvičce potřené ztuženým tukem pečeme tenké palačinkové placky.

Z upečených placek nakrájíme delší a užší nudle (asi 5 cm dlouhé a 3 mm široké), usmažíme je v horkém tuku do červena, vyjmeme a necháme pečlivě okapat.

Fridátové nudle vkládáme do polévky až při expedici, společně s propláchnutou, jemně rozsekanou petrželovou natí.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vývar A, receptura č. 10201	3000	—	3000
Polévkové koření	20	—	20
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	250	—	250
Mouka hrubá	150	—	150
Sůl	10	—	10
Pokrmový tuk ztužený	150	—	150
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3670	2,5	3667,5
Ztráty celkem			367,5
Množství hotové polévky včetně fridátových nudlí			3300

10219 — POLÉVKA HOVĚZÍ S VAJEČNÝM SVÍTKEM — 10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 20 g svítku
Čirá, mírně nažloutlá polévka, typické vůně a chuti z vývaru A, s vložkou svítku nakrájeného na drobné kostičky. Vaječný svítek je lehký, na řezu stejnoměrně pórovitý, propečený.

Výrobní postup:

Vývar A připravíme podle příslušné receptury a před použitím jej dochutíme polévkovým kořením.

Tuk pečlivě rozmícháme, postupně zamícháme žloutky (malým množstvím tuku ze stanovené dávky vymastíme vhodný pekáč), mírně osolíme, lehce vmícháme tuhý sníh z bílků a prosátou mouku a část propláchnuté, jemně nakrájené petrželové natě.

Svítkovou hmotu lehce rozetřeme do tukem vytřeného a trochou mouky vysypaného pekáče a upečeme ve středně vyhřáté troubě do růžova.

Upečený, částečně prochladlý svítek vyjmeme a nakrájíme na menší kostičky.

Do polévky vkládáme svítek až při expedici, společně s jemně rozsekanou petrželovou natí.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vývar A, receptura č. 10201	3100	—	3100
Polévkové koření	20	—	20
Margarín	50	—	50
Vejce 3 ks	120	—	120
Sůl	10	—	10
Mouka polohrubá	60	—	60
Petrželová nať	20	5	15
Hmotnost potravin	3380	5	3375
Ztráty celkem			75
Množství hotové polévky včetně svítku			3300

10220 — POLÉVKA HOVĚZÍ SE ŠPENÁTOVÝM SVÍTKEM

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 40 g svítku

Čirá, mírně nažloutlá polévka, typické vůně a chuti z vývaru A, s vložkou na drobné kostičky nakrájeného svítku. Špenátový svítek je na řezu stejnoměrně pórovitý, nazelenalý od použitého špenátu, propečený.

Výrobní postup:

Vývar A připravíme podle příslušné receptury a před použitím jej dochutíme polévkovým kořením.

Do pečlivě rozmíchaného tuku postupně přimícháme žloutky (malým množstvím ze stanovené dávky tuku vytřeme vhodný pekáč), přidáme spařený, jemně usekaný a vody zbavený špenát (nebo špenát zmrazený — rozmrazený a okapaný), mírně osolíme, přidáme tuhý sníh z bílků a lehce vmícháme prosátou mouku.

Svítkovou hmotu lehce rozetřeme do tukem vytřeného a trochou mouky vysypaného pekáče a upečeme ve středně vyhřáté troubě do růžova.

Upečený, částečně prochladlý svítek vyjmeme a nakrájíme na menší kostičky. Do polévky vkládáme svítek až při expedici, společně s jemně nakrájenou pažitkou.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vývar A, receptura č. 10201	3000	—	3000
Polévkové koření	20	—	20
Špenát čerstvý (nebo zmrazený 170 g)	200	60	140
Voda pitná na spaření špenátu — podle potřeby			
Margarín	70	—	70
Vejce 4 ks	160	—	160
Sůl	20	—	20
Mouka polohrubá	140	—	140
Pažitka	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3620	62,5	3557,5
Ztráty celkem			257,5
Množství hotové polévky včetně svítku			3300

10221 — POLÉVKA HOVĚZÍ S TYROLSKÝMI KNEDLÍČKY

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 60 g knedlíčků (3 kusy)

Čirá, mírně nažloutlá polévka, typické vůně z vývaru A, s vložkou menších tyrolských (špekových) knedlíčků. Tyrolské knedlíčky jsou na skusu křehké, nesmějí být rozvařené ani příliš tuhé.

Výrobní postup:

Vývar A připravíme podle příslušné receptury a před použitím jej dochutíme polévkovým kořením.

Opláchnutý uzený bůček uvaříme do měkka, zbavíme jej kostí a chrupavek, nakrájíme na drobné kostičky a promícháme se žemlí, nakrájenou také na kostičky.

Slaninu očistíme, zbavíme kůže, nakrájíme na drobné kostičky a částečně roztavíme.

K připravené směsi bůčku se žemlí přidáme slaninu a v troubě za občasného promíchání mírně osmahneme (dorůžova).

Z vejce, mléka a prosáté hrubé mouky připravíme těstíčko, mírně je osolíme, okořeníme mletým květem a pepřem, přidáme opláchnutou, jemně rozsekanou petrželovou nať a nakonec zamícháme osmahnutou žemli s bůčkem a slaninou.

Z hotové hmoty tvarujeme menší knedlíčky (3 na 1 porci), vkládáme je do části vývaru a vaříme 3—4 minuty.

Uvařené knedlíčky vyjmeme, přelijeme studenou vodou, aby ztuhly a dobře okapané uložíme nad páru.

Knedlíčky vkládáme do polévky až při expedici, společně s propláchnutou, jemně nakrájenou pažitkou.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vývar A, receptura č. 10201	3000	—	3000
Polévkové koření	20	—	20
Bůček uzený s. k.	100	—	100
Žemle — veka	200	—	200
Slanina s kůží	50	2,5	47,5
Vejce 1 kus	40	—	40
Mléko konzumní	200	—	200
Mouka hrubá	50	—	50
Sůl	15	—	15
Květ mletý	0,5	—	0,5
Pepř mletý	0,5	—	0,5
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Pažitka	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3696	7,5	3688,5
Ztráty celkem			328,5
Množství hotové polévky včetně knedlíčků			3360

10222 — POLÉVKA HOVĚZÍ S PÁLENÝMI KOULEMI

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 30 g koulí (3 kusy)
Čirá, mírně nažloutlá polévka, typické vůně a chuti z vývaru A, s vložkou usmažených koulí. Koule jsou lehké — „nadýchané", na skusu křehké.

Výrobní postup:

Vývar A připravíme podle příslušné receptury a před použitím jej dochutíme polévkovým kořením.

Stanovenou dávku vody vlijeme do kotlíku nebo do jiné vhodné nádoby, mírně osolíme, přidáme 1/3 dávky tuku a uvedeme do varu.

Do vařící vody s tukem zamícháme prosátou mouku a mícháme tak dlouho, až vzniklé těsto se přestane lepit na vařečku. Potom je necháme vychladnout a postupně vmícháme vejce a žloutek.

Z hotového „páleného" těsta vykrajujeme navlhčenou lžičkou malé kuličky — nočky (3 na 1 porci), v horkém tuku je usmažíme do červena a vyjmeme (kuličky v tuku nabudou na objemu).

Kuličky vkládáme do polévky až při expedici, společně s propláchnutou, jemně nakrájenou pažitkou.

Druh potraviny	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vývar A, receptura č. 10201	3000	—	3000
Polévkové koření	20	—	20
Voda pitná	150	—	150
Sůl	10	—	10
Pokrmový tuk ztužený	150	—	150
Mouka hladká	150	—	150
Vejce 3 ks	120	—	120
Žloutek 1 kus	20	—	20
Pažitka	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3630	2,5	3627,5
Ztráty celkem			327,5
Množství hotové polévky včetně koulí			3300

10223 — POLÉVKA HOVĚZÍ SE ZELENINOVÝMI NOKY

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 60 g noků (3 kusy)
Čirá, mírně nažloutlá polévka typické vůně z vývaru A, s vložkou zeleninových noků. Noky jsou na skusu křehké, nesmějí být rozvařené ani příliš tuhé.

Výrobní postup:

Vývar A připravíme podle příslušné receptury a před použitím jej dochutíme polévkovým kořením.

Očištěný květák a mrkev uvaříme v mírně osolené vodě, vyjmeme a nakrájíme na drobounké kostičky.

Do zbylého vařícího odvaru ze zeleniny přidáme tuk, zamícháme prosátou mouku a krupici a mícháme tak dlouho, až vzniklé těsto se přestane lepit na vařečku. Potom je necháme vychladnout, postupně vmícháme vejce a nakonec zamícháme nakrájenou zeleninu a hrášek.

Navlhčenou kávovou lžičkou vykrajujeme z těsta menší noky (3 na 1 porci), vkládáme je do vařící, mírně osolené vody a vaříme 3—4 minuty.

Uvařené nočky vyjmeme, propláchneme studenou vodou a okapané zalijeme trochou vývaru.

Propláchnutou, jemně nakrájenou pažitku vkládáme do polévky při expedici, spolu s nočky.

Druh potraviny	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vývar A, receptura č. 10201	3000	—	3000
Polévkové koření	20	—	20
Květák očištěný	50	—	50
Mrkev	50	10	40
Voda pitná na uvaření zeleniny	250	—	250
Sůl	15	—	15
Margarín	80	—	80
Mouka hrubá	100	—	100
Krupice	50	—	50
Vejce 2 ks	80	—	80
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	50	—	50
Voda pitná na uvaření a propláchnutí noků — podle potřeby			
Pažitka	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3755	12,5	3742,5
Ztráty celkem			382,5
Množství hotové polévky včetně noků			3360

10224 — POLÉVKA HOVĚZÍ S RÝŽÍ

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 30 g rýže

Čirá, mírně nažloutlá polévka, typické vůně a chuti z vývaru A, s vložkou uvařené rýže.

Výrobní postup:

Vývar A připravíme podle příslušné receptury a před použitím jej dochutíme polévkovým kořením.

Přebranou rýži pečlivě propláchneme, několikrát prolijeme vařící vodou a uvaříme v dostatečném množství mírně osolené vody do měkka — po uvaření ji propláchneme horkou vodou, necháme okapat a vložíme do polévky.

Propláchnutou, jemně nakrájenou pažitku vkládáme do polévky při expedici.

Při přípravě většího počtu porcí zalijeme uvařenou a propláchnutou rýži trochou vývaru a vkládáme ji do polévky až při expedici, spolu s pažitkou.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vývar A, receptura č. 10201	3100	—	3100
Polévkové koření	20	—	20
Rýže	150	vařením	300
Voda pitná na propláchnutí, spaření a uvaření rýže — podle potřeby			
Sůl	10	—	10
Pažitka	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3290	2,5	3437,5
Ztráty celkem			117,5
Množství hotové polévky včetně rýže			3320

10225 — POLÉVKA HOVĚZÍ SE ŠUNKOVÝM SVÍTKEM

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 25 g svítku

Čirá, mírně nažloutlá polévka, typické vůně a chuti z vývaru A, s vložkou na drobné kostičky nakrájeného svítku. Šunkový svítek je na řezu stejnoměrně pórovitý, s viditelnými kousky šunky, propečený.

Výrobní postup:

Vývar A připravíme podle příslušné receptury a před použitím jej dochutíme polévkovým kořením.

Vejce rozklepneme a pečlivě oddělíme žloutky od bílků.

Žloutky rozšleháme, okořeníme muškátovým květem nebo oříškem, mírně osolíme, přidáme tuhý sníh z ušlehaných bílků a lehce zamícháme prosátou mouku, promíchanou se šunkou, nakrájenou na drobné kostičky.

Svítkovou hmotu lehce rozetřeme do tukem vytřeného a trochou mouky vysypaného pekáče a upečeme ve středně vyhřáté troubě do růžova.

Upečený, částečně prochladlý svítek vyjmeme a nakrájíme na menší kostičky. Do polévky jej vkládáme při expedici, spolu s jemně rozsekanou petrželovou natí.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vývar A, receptura č. 10201	3100	—	3100
Polévkové koření	20	—	20
Vejce 3 ks	120	—	120
Muškátový květ nebo oříšek mletý	0,5	—	0,5
Sůl	10	—	10
Mouka polohrubá	100	—	100
Šunka	50	—	50
Margarín	10	—	10
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3240,5	2,5	3418
Ztráty celkem			118
Množství hotové polévky včetně svítku			3300

10226 — POLÉVKA HOVĚZÍ S VAJEČNOU SEDLINOU — 10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 25 g sedliny
Čirá, mírně nažloutlá polévka, typické vůně a chuti z vývaru A, s vložkou na kostičky nakrájené vaječné sedliny.

Výrobní postup:

Vývar A připravíme podle příslušné receptury a před použitím jej dochutíme polévkovým kořením.

Vejce pečlivě rozšleháme, přidáme mléko, muškátový květ, směs mírně osolíme, nalijeme do vhodné porcelánové nebo ohnivzdorné nádoby vytřené olejem a zvolna vaříme asi 20 až 30 minut (podle výšky sedliny) v nádobě s vodou nebo v páře.

Částečně prochladlou sedlinu vyklopíme a nakrájíme na menší kostičky.

Sedlinu vkládáme do polévky až při expedici, společně s jemně rozsekanou petrželovou natí.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vývar A, receptura č. 10201	3100	—	3100
Polévkové koření	20	—	20
Vejce 4 ks	160	—	160
Mléko konzumní	200	—	200
Sůl	10	—	10
Květ mletý	0,2	—	0,2
Olej stolní	10	—	10
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3510,2	2,5	3507,7
Ztráty celkem			157,7
Množství hotové polévky včetně sedliny			3350

10227 — POLÉVKA HOVĚZÍ SE ZELENINOVÝM SVÍTKEM — 10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 25 g svítku
Čirá, mírně nažloutlá polévka, typické vůně a chuti z vývaru A, s vložkou na drobné kostičky nakrájeného svítku. Zeleninový svítek je na řezu stejnoměrně pórovitý, s viditelnými kousky zeleniny, propečený.

Výrobní postup:

Vývar A připravíme podle příslušné receptury a před použitím jej dochutíme polévkovým kořením.

Očištěnou mrkev a petržel uvaříme v mírně osolené vodě, nakrájíme na drobné kostičky a necháme okapat.

Vejce rozklepeme a pečlivě oddělíme žloutky od bílků.

Žloutky rozšleháme, okořeníme muškátovým květem, mírně osolíme, přidáme tuhý sníh, ušlehaný z bílků a lehce zamícháme prosátou mouku, promíchanou s připravenou, nakrájenou zeleninou a hráškem.

Svítkovou hmotu lehce rozetřeme do tukem vytřeného a trochou mouky vysypaného pekáče a upečeme ve středně vyhřáté troubě do růžova.

Upečený, částečně prochladlý svítek vyjmeme a nakrájíme na menší kostičky.

Do polévky vkládáme svítek až při expedici, společně s jemně rozsekanou petrželovou natí.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vývar A, receptura č. 10201	3100	—	3100
Polévkové koření	20	—	20
Mrkev a petržel	40	8	32
Voda pitná na uvaření zeleniny	100	—	100
Vejce 3 ks	120	—	120
Květ mletý	0,5	—	0,5
Sůl	10	—	10
Mouka polohrubá	100	—	100
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	30	—	30
Margarín	10	—	10
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3540,5	10,5	3530
Ztráty celkem			230
Množství hotové polévky včetně svítku			3300

10288 — POLÉVKA HOVĚZÍ S RÝŽÍ A HRÁŠKEM

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 40 g vložky
Čirá, mírně nažloutlá polévka, typické vůně a chuti z vývaru A, s vložkou uvařené rýže a hrášku.

Výrobní postup:

Vývar A připravíme podle příslušné receptury a před použitím jej dochutíme polévkovým kořením.

Přebranou rýži pečlivě propláchneme, několikrát prolijeme vařící vodou a uvaříme v dostatečném množství mírně osolené vody do měkka — po uvaření ji propláchneme horkou vodou, necháme okapat a vložíme do polévky.

Sterilovaný hrášek prohřejeme v nálevu, scedíme a přidáme do polévky.

Propláchnutou, jemně rozsekanou petrželovou nať vkládáme do polévky při expedici.

Při přípravě většího počtu porcí zalijeme uvařenou a propláchnutou rýži s hráškem trochou vývaru a vkládáme ji do polévky až při expedici, společně s petrželovou natí.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vývar A, receptura č. 10201	3000	—	3000
Polévkové koření	20	—	20
Rýže	100	vařením	200
Voda pitná na propláchnutí, spaření a uvaření rýže — podle potřeby			
Sůl	10	—	10
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	200	—	200
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3340	2,5	3437,5
Ztráty celkem			137,5
Množství hotové polévky včetně vložky			3300

10229 — POLÉVKA DRŮBKOVÁ S RÝŽÍ

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 30 g masa a 30 g rýže
Čirá, mírně nažloutlá polévka, typické vůně a chuti po použitých drůbcích, zelenině a koření, s vložkou nakrájeného masa z drůbků a uvařené rýže.

Výrobní postup:

Pečlivě očištěné, opálené a opláchnuté drůbky zalijeme 4/5 dávky vody, mírně osolíme, přidáme nové koření a pepř, uvedeme do varu a zvolna vaříme, až drůbky částečně změknou. Potom přidáme očištěnou cibuli, drůbky dovaříme do měkka a vývar procedíme hustým cedníkem. Uvařené drůbky zbavíme kostí a nakrájíme společně se žaludky na drobnější kousky.

Očištěnou, opláchnutou zeleninu nakrájíme na drobnější nudličky nebo kostičky, zalijeme zbylou dávkou vody, mírně osolíme, uvaříme do měkka a odvar scedíme do vývaru z drůbků.

Přebranou rýži pečlivě propláchneme, několikrát prolijeme vařící vodou a uvaříme v dostatečném množství mírně osolené vody do měkka — po uvaření ji propláchneme horkou vodou, necháme okapat, promícháme s nakrájeným masem z drůbků a uvařenou zeleninou a zalijeme trochou vývaru.

Vývar z drůbků dochutíme před expedicí polévkovým kořením.

Propláchnutou, jemně rozsekanou petrželovou nať vkládáme do polévky až při expedici, společně se směsí masa (drůbků) s rýží.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Husí drůbky včetně žaludků, bez jater	1000	250	750
Voda pitná	3000	—	3000
Sůl	40	—	40
Nové koření	0,5	—	0,5
Pepř celý	1	—	1
Cibule	50	7,5	42,5
Zelenina kořenová	200	40	160
Rýže	150	vařením	300
Voda pitná na propláchnutí, spaření a uvařený rýže — podle potřeby			
Polévkové koření	20	—	20
Petrželová nať	20	5	15
Hmotnost potravin	4481,5	302,5	4329
Ztráty celkem			1029
Množství hotové polévky včetně drůbků a vložky			3300

10230 — POLÉVKA OVAROVÁ

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 22 g masa

Čirá, bezbarvá až mírně nažloutlá polévka, typické chuti a vůně po mase z vepřové hlavy, česneku a koření, s vložkou nakrájeného masa z hlavy a uvařených krup.

Výrobní postup:

Pečlivě očistěnou a opláchnutou vepřovou hlavu zalijeme vodou, mírně osolíme, uvedeme do varu, přidáme nové koření, oloupaný a rozkrájený česnek a cibuli a zvolna vaříme, až maso změkne.

Potom vývar scedíme hustým cedníkem a maso nakrájíme na drobnější kostičky.

Pečlivě přebrané a propláchnuté kroupy uvaříme do měkka v dostatečném množství mírně osolené vody, propláchneme je studenou vodou a pečlivě okapané zalijeme trochou vývaru z masa a promícháme s nakrájeným masem.

Vývar z masa mírně okořeníme mletým pepřem, polévkovým kořením a pečlivě rozdrcenou majoránkou.

Dávku směsi masa s kroupami vkládáme do polévky až při expedici.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová hlava s k.	500	50	450
Voda pitná	3000	—	3000
Sůl	40	—	40
Nové koření celé	0,5	—	0,5
Česnek	20	2	18
Cibule	100	15	85
Pepř mletý	0,5	—	0,5
Kroupy velké	145	vařením	400
Voda pitná na uvaření krup — podle potřeby			
Polévkové koření	20	—	20
Majoránka	1	—	1
Hmotnost potravin	3827	67	4015
Ztráty celkem			715
Množství hotové polévky včetně masa a vložky			3300

10231 — POLÉVKA ZELENINOVÁ SE STROUHÁNÍM

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně vložky

Světlá, paprikově červená polévka, charakteristické vůně a chuti z použité zeleniny a koření, nezahuštěná, s vložkou uvařeného strouhání.

Výrobní postup:

Očištěnou, jemně nakrájenou cibuli mírně osmahneme na dávce sádla, přidáme očištěnou, opláchnutou a na nudličky nakrájenou zeleninu a na drobné růžičky rozebraný květák, vše krátce osmahneme, zaprášíme paprikou, promícháme, zalijeme vývarem, uvedeme do varu a zvolna vaříme, až je zelenina téměř měkká.

Potom zavaříme do polévky strouhání, připravené z prosáté mouky a vejce, přidáme hrášek, polévku mírně okořeníme strouhaným muškátovým oříškem, povaříme, zjemníme máslem a podle potřeby přisolíme.

Propláchnutou, jemně rozsekanou petrželovou nať vkládáme do polévky až při expedici.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Cibule	50	7,5	42,5
Sádlo škvařené	50	—	50
Zelenina kořenová	300	60	240
Květák očištěný	50	—	50
Paprika mletá sladká	20	—	20
Vývar B, receptura č. 10101	3000	—	3000
Mouka hrubá	120	—	120
Vejce 1 kus	40	—	40
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	50	—	50
Sůl	20	—	20
Muškátový oříšek	0,2	—	0,2
Máslo	50	—	50
Petrželová nať	20	5	15
Hmotnost potravin	3770,2	72,5	3697,7
Ztráty celkem			397,7
Množství hotové polévky			3300

10232 — VÝVAR BAŽANTÍ S MASEM A DOMÁCÍMI NUDLEMI — 10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 40 g masa a vložky

Čirá, mírně nažloutlá polévka, jemné vůně a chuti po bažantím mase, zelenině, koření a žampiónech, s vložkou nakrájeného bažantího masa, žempiónů a uvařených nudlí.

Výrobní postup:

Pečlivě očištěného, vykuchaného a opláchnutého bažanta rozsekneme, popřípadě rozčtvrtíme, zalijeme vodou, mírně osolíme, uvedeme do varu, přidáme nové koření a pepř, oloupanou, rozkrájenou cibuli a zvolna vaříme. K částečně měkkému masu přidáme očištěnou, opláchnutou, na hrubší kusy nakrájenou zeleninu a bažanta dovaříme do měkka. Maso vyjmeme, nakrájíme na drobné kostičky a vývar procedíme hustým cedníkem.

Očištěné, opláchnuté žampióny nakrájíme na jemnější plátky, krátce podusíme na másle, mírně osolíme, přidáme nakrájené maso z bažanta a zalijeme trochou vývaru.

Polévkové nudle zavaříme do většího množství osolené vody a za občasného promíchání je uvaříme (rozvaření není žádoucí). Uvařené těstoviny scedíme, pečlivě propláchneme a okapané lehce promícháme s nakrájeným bažantím masem a žampióny.

Vývar z bažanta dochutíme před expedicí polévkovým kořením.

Směs masa, žampiónů a těstovin vkládáme do polévky až při expedici, společně s propláchnutou, jemně rozsekanou petrželovou natí.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Bažant neočištěný	1000	250	750
Voda pitná	2800	—	2800
Sůl	40	—	40
Nové koření	0,2	—	0,2
Pepř celý	0,2	—	0,2
Cibule	50	7,5	42,5
Zelenina kořenová	200	40	160
Žampióny	100	5	95
Máslo	50	—	50
Nudle domácí	170	vařením	400
Voda pitná na uvaření a propláchnutí nudlí — podle potřeby			
Polévkové koření	20	—	20
Petrželová nať	20	5	15
Hmotnost potravin	4450,4	307,5	4372,9
Ztráty celkem			1072,9
Množství hotové polévky včetně masa a vložky			3300

10233 — VÝVAR ZVĚŘINOVÝ S KNEDLÍČKY — 10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 30 g masa a 70 g knedlíčků

Čirá, mírně nažloutlá až nahnědlá polévka, typické vůně a chuti po mase ze zvěřiny, zelenině, koření a houbách, s vložkou nakrájeného masa z použité zvěřiny a knedlíčků.

Výrobní postup:

Pečlivě opláchnuté maso ze zvěřiny vykostíme. Očištěnou a opláchnutou kořenovou zeleninu a cibuli nakrájíme na plátky a spolu s masem osmahneme na sádle, přidáme kosti, zalijeme vodou, mírně osolíme a uvedeme do varu. Potom přidáme koření, opláchnuté houby a zvolna vaříme, až je maso měkké.

Uvařené maso vyjmeme, nakrájíme na drobné kostičky a vývar procedíme hustým cedníkem. Před expedicí jej dochutíme podle potřeby solí.

Propláchnutou, jemně rozsekanou petrželovou nať vkládáme do polévky až při expedici, společně s nakrájeným masem a uvařenými knedlíčky.

Příprava knedlíčků:

Pečlivě opláchnuté maso ze zvěřiny vykostíme (kosti použijeme při přípravě vývaru), jemně umeleme společně se žemlí navlhčenou mlékem, přidáme vejce, prosátou mouku, žampióny (opláchnuté, jemně rozsekané a podušené s jemně nakrájenou cibulí na másle), směs mírně osolíme, opepříme a pečlivě promícháme.

Z hotové směsi (hmoty) tvarujeme knedlíčky (3 ks na 1 porci) a uvaříme je v části vývaru. Uvařené knedlíčky společně s nakrájeným masem mírně zalijeme vývarem a ponecháme zvlášť.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Srnčí nebo dančí maso přední s k.	750	—	750
Zelenina kořenová	150	30	120
Cibule	50	7,5	42,5
Sádlo škvařené	100	—	100
Voda pitná	2800	—	2800
Sůl	30	—	30
Nové koření	0,2	—	0,2
Pepř celý	0,2	—	0,2
Koření nemleté — směs (bobkový list, hřebíček, jalovec, tymián)	0,2	—	0,2
Houby sušené	10	—	10
Petrželová nať	20	5	15
Knedlíčky:			
Srnčí nebo dančí maso přední s k.	250	—	250
Žemle	150	—	150
Mléko konzumní	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mouka hladká	20	—	20
Žampióny	50	2,5	47,5
Cibule	30	4,5	25,5
Máslo	30	—	30
Sůl	10	—	10
Pepř mletý	0,2	—	0,2
Hmotnost potravin	4630,8	49,5	4581,3
Ztráty celkem			1281,3
Množství hotové polévky včetně masa a vložky			3300

10234 — VÝVAR Z KUŘAT S MASEM A DOMÁCÍMI NUDLEMI — 10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 40 g masa a vložky

Čirá, mírně nažloutlá polévka, jemné vůně a chuti po kuřecím mase, zelenině a koření, s vložkou kuřecího masa, bez kostí, a uvařených domácích nudlí.

Výrobní postup:

Je obdobný jako u receptury 10211 POLÉVKA SLEPIČÍ S NUDLEMI na str. 60.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kuře očištěné	800	—	800
Voda pitná	2800	—	2800
Sůl	30	—	30
Nové koření	0,2	—	0,2
Pepř celý	0,2	—	0,2
Zelenina kořenová	200	40	160
Cibule	50	7,5	42,5
Nudle domácí polévkové	170	vařením	400
Voda pitná na uvaření a propláchnutí nudlí (podle potřeby)			
Polévkové koření	15	—	15
Petrželová nať	20	5	15
Hmotnost potravin	4085,4	52,5	4262,9
Ztráty celkem			932,9
Množství hotové polévky včetně masa a vložky			3300

10333 — VÝVAR HOVĚZÍ S MASEM A NUDLEMI — 10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 30 g masa a vložky
Čirá, mírně nažloutlá polévka, výrazné vůně a chuti po hovězím mase, zelenině a koření, s vložkou nakrájeného hovězího masa a uvařených nudlí.

Výrobní postup:

Je obdobný jako u receptury 10213 POLÉVKA HOVĚZÍ S MASEM A NUDLEMI na str. 61.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	500	—	500
Kosti hovězí řídké	400	—	400
Voda pitná	3500	—	3500
Sůl	30	—	30
Nové koření	0,2	—	0,2
Pepř celý	0,2	—	0,2
Zelenina kořenová	200	40	160
Cibule	50	7,5	42,5
Nudle — polévkové	170	vařením	400
Voda pitná na uvaření a propláchnutí nudlí — dle potřeby			
Polévkové koření	15	—	15
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	4875,4	50	5055,4
Ztráty celkem			1705,4
Množství hotové polévky včetně masa a vložky			3350

10333/A — VÝVAR HOVĚZÍ S MASEM A DOMÁCÍMI NUDLEMI — 10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 30 g masa a vložky
Čirá, mírně nažloutlá polévka, výrazné vůně a chuti po hovězím mase, zelenině a koření, s vložkou nakrájeného hovězího masa a uvařených domácích nudlí.

Výrobní postup:

Je obdobný jako u receptury 10213 POLÉVKA HOVĚZÍ S MASEM A NUDLEMI na str. 61.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	500	—	500
Kosti hovězí řídké	400	—	400
Voda pitná	3500	—	3500
Sůl	30	—	30
Nové koření	0,2	—	0,2
Pepř celý	0,2	—	0,2
Zelenina kořenová	200	40	160
Cibule	50	7,5	42,5
Nudle domácí — polévkové	170	vařením	400
Voda pitná na uvaření a propláchnutí nudlí — dle potřeby			
Polévkové koření	15	—	15
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	4875,4	50	5055,4
Ztráty celkem			1705,4
Množství hotové polévky včetně masa a vložky			3350

10334 — VÝVAR HOVĚZÍ S JÁTROVOU RÝŽÍ NEBO NOKY

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 75 g játrové vložky (4 ks noků) a 11 g masa

Čirá, mírně nažloutlá polévka, výrazné vůně a chuti po hovězím mase a zelenině, s játrovou vložkou a nakrájeným hovězím masem. Játrová vložka (rýže i noky) je přiměřeně kořeněná, na skusu křehká; nesmí být ani rozvařená, ani příliš tuhá.

Výrobní postup:

Vývar připravíme obvyklým způsobem z předepsaných surovin, procedíme hustým cedníkem a dochutíme polévkovým kořením. Maso nakrájíme na drobné kostičky.

Játrovou rýži i noky připravíme z předešlých surovin obdobně jako u receptury 10202 POLÉVKA HOVĚZÍ S JÁTROVOU RÝŽÍ, NOKY NEBO KNEDLÍČKY na str. 56.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	200	—	200
Kosti hovězí řídké	400	—	400
Voda pitná	3500	—	3500
Sůl	30	—	30
Nové koření	0,2	—	0,2
Pepř celý	0,2	—	0,2
Zelenina kořenová	200	40	160
Cibule	30	4,5	25,5
Polévkové koření	15	—	15
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Játrová rýže nebo noky:			
Játra hovězí	250	12,5	237,5
Žemle — veka	120	—	120
Voda pitná na navlhčení žemle	70	—	70
Cibule	20	3	17
Strouhaná houska	50	—	50
Mouka hladká	25	—	25
Česnek	10	1	9
Sůl	10	—	10
Vejce 1 kus	40	—	40
Majoránka	0,2	—	0,2
Pepř mletý	0,2	—	0,2
Hmotnost potravin	4980,8	63,5	4917,3
Ztráty celkem			1517,3
Množství hotové polévky včetně masa a vložky			3400

10335 — VÝVAR SLEPIČÍ S MASEM A NUDLEMI

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 40 g masa a vložky

Čirá, nažloutlá polévka, výrazné vůně a chuti po slepičím mase, zelenině a koření, s vložkou slepičího masa, bez kostí, a uvařených nudlí.

Výrobní postup:

Je obdobný jako u receptury 10211 POLÉVKA SLEPIČÍ S NUDLEMI na str. 60.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Slepice očištěná	800	—	800
Voda pitná	3000	—	3000
Sůl	30	—	30
Nové koření	0,2	—	0,2
Pepř celý	0,2	—	0,2
Zelenina kořenová	200	40	160
Cibule	50	7,5	42,5
Nudle polévkové	170	vařením	400
Voda pitná na uvaření a propláchnutí nudlí (podle potřeby)			
Polévkové koření	15	—	15
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	4275,4	50	4455,4
Ztráty celkem			1105,4
Množství hotové polévky včetně masa a vložky			3350

10335/A — VÝVAR SLEPIČÍ S MASEM A DOMÁCÍMI NUDLEMI — 10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 40 g masa a vložky
Čirá, nažloutlá polévka, výrazné vůně a chuti po slepičím mase, zelenině a koření, s vložkou slepičího masa, bez kostí, a uvařených domácích nudlí.

Výrobní postup:

Je obdobný jako u receptury 10211 POLÉVKA SLEPIČÍ S NUDLEMI na str. 60.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Slepice očištěná	800	—	800
Voda pitná	3000	—	3000
Sůl	30	—	30
Nové koření	0,2	—	0,2
Pepř celý	0,2	—	0,2
Zelenina kořenová	200	40	160
Cibule	50	7,5	42,5
Nudle domácí polévkové	170	vařením	400
Voda pitná na uvaření a propláchnutí nudlí (podle potřeby)			
Polévkové koření	15	—	15
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	4275,4	50	4455,4
Ztráty celkem			1105,4
Množství hotové polévky včetně masa a vložky			3350

10336 — POLÉVKA DRŮBKOVÁ — JEMNÁ — 10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 75 g drůbků a vložky (drůbky bez kostí 45 g)
Bílá polévka, typické vůně a jemné chuti po použitých drůbcích, zelenině a koření, hustší konzistence, s vložkou uvařených a na drobné kousky rozsekaných drůbků, rýže a hrášku.

Výrobní postup:

Pečlivě očištěné, opálené a opláchnuté drůbky zalijeme vodou, mírně osolíme, přidáme celý pepř a nové koření, uvedeme do varu a zvolna vaříme, až drůbky částečně změknou. Potom přidáme očištěnou, opláchnutou a na větší kousky nakrájenou cibuli a kořenovou zeleninu a uvaříme téměř do měkka.

Uvařené drůbky vyjmeme a po vychladnutí je rozsekáme (rozkrájíme) na drobné kousky. (Uvařené drůbky můžeme také pečlivě obrat s kostí, překrájet a vkládat do polévky už bez kostí.)

Z tuku a mouky připravíme světlou zásmažku, za neustálého prošlehávání metlou ji zalijeme vlažným vývarem z drůbků, uvedeme do varu a za občasného prošlehování zvolna vaříme nejméně 1/2 hodiny.

Ke konci varu přidáme mletý květ a pepř, přilijeme větší část mléka, polévku krátce povaříme a procedíme hustým cedníkem.

Do hotové polévky vložíme připravené drůbky a okapaný hrášek, krátce povaříme, zjemníme žloutkem rozmíchaným ve zbytku mléka a dochutíme polévkovým kořením.

Nakonec vložíme do polévky rýži uvařenou v osolené vodě, propláchnutou a pečlivě okapanou.

Propláchnutou, jemně rozsekanou petrželkovou nať vkládáme do polévky až při expedici. (Při přípravě většího množství polévky je vhodné uvařené drůbky i vložku vkládat až do jednotlivých porcí při expedici, spolu s petrželovou natí.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Husí drůbky včetně žaludků, bez jater	1500	375	1125
Voda pitná	2000	—	2000
Sůl	30	—	30
Pepř celý	0,2	—	0,2
Nové koření	0,2	—	0,2
Cibule	50	7,5	42,5
Zelenina kořenová	200	40	160
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	170	—	170
Květ mletý	0,2	—	0,2
Pepř mletý	0,2	—	0,2
Mléko konzumní	500	—	500
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	50	—	50
Žloutek 1 kus	20	—	20
Polévkové koření	15	—	15
Rýže	100	vařením	200
Voda pitná na uvaření a propláchnutí rýže (podle potřeby)			
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	4745,8	425	4420,8
Ztráty celkem			940,8
Množství hotové polévky včetně drůbků a vložky			3480

10337 — POLÉVKA RAGÚ — JEMNÁ

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 26 g masa, vložky a knedlíčků

Bílá až smetanově nažloutlá polévka, jemné vůně a chuti po použité zelenině, mase, koření a houbách, krémově zahoustlá, s vložkou květáku, hrášku, hub, masa a knedlíčků.

Výrobní postup:

Pečlivě omyté, nadrobno rozsekané kosti zalijeme 2/5 dávky vody, mírně osolíme, uvedeme do varu a zvolna vaříme nejméně 2 hodiny. Potom přidáme opláchnuté maso, očištěnou, opláchnutou a nakrájenou cibuli a kořenovou zeleninu a uvaříme téměř do měkka. Maso vyjmeme a nakrájíme na drobnější kostičky.

Opláchnutý květák rozebereme na menší růžičky, zalijeme trochou vody, mírně osolíme a částečně uvaříme.

Z tuku a mouky připravíme světlou zásmažku, přidáme mletý květ, za neustálého prošlehávání metlou ji zalijeme vývarem z masa a kostí, odvarem z květáku a zbylou dávkou vody, uvedeme do varu, okořeníme mletým pepřem a zvolna vaříme nejméně 1/2 hodiny. Ke konci varu přidáme 300 g mléka, polévku krátce povaříme a procedíme hustým cedníkem.

Do procezené polévky vložíme telecí maso nakrájené na drobné kostičky, květák, žampiony (očištěné, opláchnuté, nakrájené na plátky a podušené na másle), hrášek a znovu krátce povaříme.

Hotovou polévku zjemníme žloutkem rozmíchaným ve zbylé části mléka (120 g), dochutíme polévkovým kořením a popřípadě přisolíme.

Propláchnutou, jemně rozsekanou petrželovou nať vkládáme do polévky společně s malými knedlíčky až při expedici.

Příprava knedlíčků:

Žemli — veku — oloupeme, rozkrájíme na drobné kostičky, pokropíme mlékem a necháme je vsáknout.

Tuk rozmícháme (rozšleháme) s vejcem, osolíme, okořeníme mletým květem a pepřem, přidáme propláchnutou, jemně rozsekanou petrželovou nať, zvlhčenou žemli, strouhanou housku a směs pečlivě promícháme.

Z hmoty tvarujeme malé knedlíčky a uvaříme je v mírně osolené vodě.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí maso přední b. k. (plec nebo ořez)	400	—	400
Kosti řídké	400	—	400
Voda pitná	2200	—	2200
Sůl	30	—	30
Cibule	50	7,5	42,5
Zelenina kořenová	150	30	120
Květák polévkový očištěný	150	—	150
Margarín	70	—	70
Mouka hladká	170	—	170
Květ mletý	0,3	—	0,3
Pepř mletý	0,3	—	0,3
Mléko konzumní	420	—	420
Žampiony	25	1,3	23,7
Máslo	20	—	20
Hrášek sterilovaný bez nálevu	50	—	50
Žloutek 1 kus	20	—	20
Polévkové koření	15	—	15
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Knedlíčky:			
Žemle — veka	50	2,5	47,5
Mléko konzumní	80	—	80
Margarín	30	—	30
Vejce 1 kus	40	—	40
Sůl	10	—	10
Květ mletý	0,2	—	0,2
Pepř mletý	0,2	—	0,2
Petrželová nať	20	5	15
Houska strouhaná	50	—	50
Voda pitná	500	—	500
Hmotnost potravin	4961	48,8	4912,2
Ztráty celkem			1682,2
Množství hotové polévky včetně vložky, bez knedlíčků			3230
Hmotnost knedlíčků (50 ks)			250

10338 — POLÉVKA GULÁŠOVÁ

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 28 g masa a vložky
Světlá, paprikově načervenalá polévka, vůně a chuti po hovězím mase a použitém koření, hustší konzistence, s vložkou nakrájených brambor a masa.

Výrobní postup:

Je obdobný jako u receptury 10130 POLÉVKA GULÁŠOVÁ na str. 42.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	400	—	400
Cibule	150	22,5	127,5
Sádlo škvařené	100	—	100
Paprika mletá sladká	30	—	30
Vývar B, receptura č. 10101	2600	—	2600
Sůl	30	—	30
Mouka hladká	150	—	150
Kmín	1	—	1
Pepř mletý	1	—	1
Česnek	10	1	9
Brambory	875	350	525
Voda pitná na uvaření brambor — podle potřeby			
Majoránka	0,5	—	0,5
Polévkové koření	20	—	20
Hmotnost potravin	4367,5	373,5	3994
Ztráty celkem			594
Množství hotové polévky včetně masa			3400

10339 — POLÉVKA DRŠŤKOVÁ

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 53 g dršťek
Světlá, paprikově načervenalá polévka, typické vůně a chuti po vařených dršťkách a použitém koření, hustší konzistence, s vložkou na nudličky nakrájených dršťek.

Výrobní postup:

Je obdobný jako u receptury 10129 POLÉVKA DRŠŤKOVÁ na str. 41.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Dršťky syrové	1000	50	950
Voda pitná na uvaření dršťek — podle potřeby			
Vývar z dršťek	1500	—	1500
Cibule	150	22,5	127,5
Sádlo škvařené	100	—	100
Mouka hladká	150	—	150
Paprika mletá sladká	30	—	30
Vývar B, receptura č. 10101	1500	—	1500
Kmín	1	—	1
Pepř mletý	1	—	1
Česnek	10	1	9
Sůl	10	—	10
Majoránka	0,5	—	0,5
Polévkové koření	20	—	20
Hmotnost potravin	4472,5	73,5	4399
Ztráty celkem			979
Množství hotové polévky včetně dršťek			3420

10340 — POLÉVKA RUSKÝ BORŠČ

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 40 g masa a vložky

Světlá, mírně načervenalá polévka, jemně nakyslé, masové, kořenné a zeleninové vůně a chuti, řidší konzistence, s vložkou na kostičky nakrájeného masa a brambor a na nudličky nakrájené kořenové zeleniny, červené řepy a zelí.

Výrobní postup:

Pečlivě omyté a rozsekané kosti vložíme do vhodné nádoby, přidáme opláchnuté hovězí a vepřové maso, zalijeme stanovenou dávkou vody, uvedeme do varu, omezíme příkon tepla, mírně osolíme, přidáme bobkový list a nové koření, oloupanou a rozkrájenou cibuli a zvolna vaříme nejméně 2 hodiny — vepřové maso vyjmeme dřív, aby se nerozvařilo. Po uvaření hovězího masa vývar procedíme hustým cedníkem, přidáme očištěnou, opláchnutou a na hrubší nudličky nakrájenou kořenovou zeleninu a hlávkové zelí, oloupané, opláchnuté a na kostičky nakrájené brambory, opláchnutá a na menší kousky nakrájená rajčata a krátce povaříme.

Slaninu zbavíme kůže, nakrájíme na drobnější kostičky, mírně ji rozškvaříme, zpěníme na ní lehce papriku a přidáme do polévky.

Prosátou mouku rozšleháme pečlivě se smetanou, za stálého promíchávání vlijeme do polévky a vaříme nejméně 1/2 hodiny. Potom do polévky přidáme uvařenou, oloupanou červenou řepu, nakrájenou na hrubší nudličky, vložíme kostičky nakrájeného hovězího a vepřového masa, polévku přichutíme citrónovou šťávou a cukrem a znovu krátce povaříme.

Hotovou polévku dochutíme polévkovým kořením.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	500	—	500
Vepřová plec b. k. nebo ořez	150	—	150
Kosti řídké	300	—	300
Voda pitná	2500	—	2500
Sůl	30	—	30
Bobkový list	0,2	—	0,2
Nové koření	0,2	—	0,2
Cibule	50	7,5	42,5
Zelenina kořenová	150	30	120
Zelí hlávkové	200	40	160
Brambory	175	70	105
Rajčata	100	—	100
Cukr	10	—	10
Slanina s kůží	50	2,5	47,5
Paprika mletá sladká	10	—	10
Mouka hladká	30	—	30
Smetana 12%	100	—	100
Červená řepa	50	10	40
Citróny	100	60	40
Polévkové koření	10	—	10
Hmotnost potravin	4515,4	220	4295,4
Ztráty celkem			865,4
Množství hotové polévky s masem a vložkou			3430

10341 — VÝVAR HOVĚZÍ S MASEM A RÝŽÍ

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 30 g masa a vložky

Čirá, mírně nažloutlá polévka, výrazné chuti po hovězím mase, zelenině a koření, s vložkou nakrájeného hovězího masa a rýže.

Výrobní postup:

Je obdobný jako u receptury číslo 10213/A POLÉVKA HOVĚZÍ S MASEM A RÝŽÍ na str. 61.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	500	—	500
Kosti hovězí řídké	400	—	400
Voda pitná	3500	—	3500
Sůl	30	—	30
Nové koření	0,2	—	0,2
Pepř celý	0,2	—	0,2
Zelenina kořenová	200	40	160
Cibule	50	7,5	42,5
Rýže	150	vařením	300
Voda pitná na spaření, uvaření a propláchnutí rýže — podle potřeby			
Polévkové koření	15	—	15
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	4855,4	50	4955,4
Ztráty celkem			1555,4
Množství hotové polévky s masem a vložkou			3400

10342 — POLÉVKA HOVĚZÍ S MASOVOU RÝŽÍ

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 80 g masové rýže

Čirá, mírně nažloutlá polévka, vůně a chuti z vývaru A, s příchutí kořeněné masové rýže. Masová rýže — přiměřeně kořeněná — je na skusu křehká, nesmí být ani rozvařená, ani příliš tuhá.

Výrobní postup:

Vývar A připravíme podle příslušné receptury a před použitím jej dochutíme polévkovým kořením.

Opláchnutý hovězí a vepřový výřez, hovězí játra a slezinu jemně umeleme společně s cibulí, přidáme česnek utřený se solí, vejce, prosátou hladkou mouku, pečlivě drcenou majoránku, mletý pepř, strouhanou housku a směs pečlivě promícháme.

Z promíchané masové hmoty připravíme a uvaříme obvyklým způsobem masovou rýži; zavářímе ji do mírně osolené vařící vody a vaříme asi 5—8 minut.

Uvařenou masovou rýži pečlivě scedíme a zalijeme trochou vývaru.

Propláchnutou, jemně rozsekanou petrželovou nať vkládáme do polévky až při expedici, společně s masovou rýží.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vývar A, receptura č. 10201	3000	—	3000
Polévkové koření	20	—	20
Hovězí výřez	170	—	170
Vepřový výřez	50	—	50
Játra hovězí	50	2,5	47,5
Slezina hovězí	150	15	135
Cibule	20	3	17
Česnek	10	1	9
Sůl	20	—	20
Vejce 1 kus	40	—	40
Mouka hladká	100	—	100
Majoránka	1	—	1
Pepř mletý	1	—	1
Houska strouhaná	100	—	100
Voda pitná na uvaření masové rýže — podle potřeby			
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3742	24	3718
Ztráty celkem			318
Množství hotové polévky, včetně vložky			3400

10343 — VÝVAR HOVĚZÍ S MASEM A VÍDEŇSKÝMI NOKY

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 30 g masa a 40 g noků (3 kusy)

Čirá, mírně nažloutlá polévka, výrazné vůně a chuti po hovězím mase a zelenině, s vložkou nakrájeného hovězího masa a noků. Noky jsou na skusu křehké, nesmějí být ani rozvařené, ani příliš tuhé.

Výrobní postup:

Vývar připravíme obvyklým způsobem z předepsaných surovin, procedíme hustým cedníkem, dochutíme polévkovým kořením a maso nakrájíme na drobné kostičky.

Tuk pečlivě vyšleháme, přidáme vejce, mírně osolíme a po pečlivém zašlehání zvolna přisypáváme krupici, zamícháme muškátový květ a hmotu (těsto) necháme krátce odpočinout.

Z odpočinutého těsta vykrajujeme navlhčenou lžičkou noky, vkládáme je do mírně osolené vařící vody a vaříme 3—4 minuty. Uvařené noky vyjmeme, propláchneme studenou vodou a zalijeme trochou vývaru.

Propláchnutou, jemně rozsekanou petrželovou nať vkládáme do polévky až při expedici, společně s masem a noky.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	500	—	500
Kosti hovězí řídké	400	—	400
Voda pitná	3500	—	3500
Sůl	30	—	30
Zelenina kořenová	200	40	160
Cibule	60	9	51
Polévkové koření	20	—	20
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Vídeňské noky:			
Margarín	70	—	70
Vejce 2 kusy	80	—	80
Krupice	140	—	140
Květ mletý	0,5	—	0,5
Voda pitná na uvaření noků — podle potřeby			
Sůl	10	—	10
Hmotnost potravin	5020,5	51,5	4969
Ztráty celkem			1569
Množství hotové polévky včetně masa a noků			3400

10344 — POLÉVKA SLEZINOVÁ S KRUPKAMI

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně vložky

Mírně našedlá polévka, kořenné vůně a chuti po slezině a použitém koření, mírně zahoustlá, s vložkou uvařených krupek.

Výrobní postup:

Vepřovou slezinu pečlivě očistíme a opláchneme.

Propláchnuté krupky uvaříme ve vodě do měkka, propláchneme je vodou a necháme okapat.

Na tuku osmahneme do nazlátlé barvy jemně nakrájenou cibuli, zasypeme ji prosátou moukou, po mírném osmažení zamícháme papriku, přidáme mletý pepř a česnek utřený se solí.

Hotovou zásmažku s kořením za neustálého prošlehávání metlou zalijeme vlažným vývarem B, uvedeme do varu a za občasného prošlehání zvolna vaříme nejméně 1/2 hodiny.

Potom přidáme jemně mletou slezinu a polévku vaříme další 1/4 hodiny. Nakonec přidáme uvařené a propláchnuté krupky, rozdrcenou majoránku a zvolna krátce povaříme.

Hotovou polévku dochutíme polévkovým kořením.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová slezina	350	35	315
Krupky trhané	80	vařením	224
Voda pitná na uvaření krupek — podle potřeby			
Margarín	100	—	100
Cibule	100	15	85
Mouka hladká	60	—	60
Paprika mletá	10	—	10
Pepř mletý	1	—	1
Česnek	20	2	18
Sůl	10	—	10
Vývar B, receptura č. 10101	3000	—	3000
Majoránka	1	—	1
Polévkové koření	20	—	20
Hmotnost potravin	3752	52	3844
Ztráty celkem			444
Množství hotové polévky			3400

10345 — POLÉVKA FAZOLOVÁ SE SKOPOVÝM MASEM

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 25 g masa a vložky

Světlá, paprikově červená polévka, charakteristické vůně a chuti po použitém skopovém mase, fazolích, česneku a dalších přísadách, nepatrně zahoustlá, s vložkou nakrájeného masa a celých — dostatečně uvařených — fazolí.

Výrobní postup:

Přebrané, propláchnuté fazole zalijeme studenou vodou, necháme několik hodin máčet a potom je v téže vodě uvaříme téměř do měkka (rozvaření není žádoucí); během vaření doléváme podle potřeby vařící vodu.

Opláchnutý skopový bok vykostíme a nakrájíme na menší kousky (2 na 1 porci).

Slaninu nakrájíme na drobné kostičky, částečně rozpustíme, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a mírně ji osmažíme. Na osmaženou cibuli vložíme nakrájené maso, osmahneme je a zaprášíme prosátou moukou; po opětném osmahnutí zamícháme papriku a rajčatový protlak, okořeníme pepřem a zalijeme vlažným vývarem B.

Za neustálého míchání uvedeme do varu, přidáme česnek utřený se solí a zvolna vaříme za občasného promíchání, až je maso téměř měkké.

Do provařené polévky přidáme uvařené fazole a znovu ji krátce povaříme.

Hotovou polévku dochutíme polévkovým kořením.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Fazole bílé	160	vařením	400
Voda pitná na namočení a uvaření fazolí — podle potřeby			
Skopový bok s kostí	600	90	510
Slanina bez kůže	100	—	100
Cibule	100	15	85
Mouka hladká	50	—	50
Paprika mletá	20	—	20
Rajčatový protlak	50	—	50
Pepř mletý	1	—	1
Vývar B, receptura č. 10101	2800	—	2800
Česnek	30	3	27
Sůl	20	—	20
Polévkové koření	20	—	20
Hmotnost potravin	3951	108	4083
Ztráty celkem			783
Množství hotové polévky včetně masa a vložky			3300

10401 POLÉVKA BRAMBOROVÝ PROTLAK

10 porcí

1 porce: 0,33 l

Světlá, bramborově nažloutlá polévka, jemně mléčno-bramborové vůně a chuti, zahoustlá prolisovanými brambory.

Výrobní postup:

Oloupané brambory pečlivě opláchneme, rozkrájíme, zalijeme vodou, mírně osolíme, uvaříme je do měkka a scedíme. (Odvar z brambor použijeme k vlastní přípravě polévky.)

Scezené brambory prolisujeme a rozšleháme s vařícím mlékem na jemnou kaši, kterou za stálého šlehání rozředíme vařícím odvarem z brambor. Polévku velmi krátce povaříme a zjemníme syrovým máslem.

Propláchnutou, jemně rozsekanou petrželovou nať vkládáme do polévky až při expedici.

(Polévku připravujeme bezprostředně před podáváním.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory	1167	467	700
Voda pitná na uvaření brambor	2500	—	2500
Sůl	10	—	10
Mléko konzumní	750	—	750
Máslo	100	—	100
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	4537	469,5	4067,5
Ztráty celkem			707,5
Množství hotové polévky			3360

10402 POLÉVKA KVĚTÁKOVÁ — JEMNÁ

10 porcí

1 porce: 0,33 l

Smetanově nažloutlá polévka, typické květákové vůně, jemné chuti, krémově zahoustlá použitou zásmažkou a prolisovaným květákem.

Výrobní postup:

Pečlivě opláchnutý květák rozebereme na menší růžičky, zalijeme 2/5 dávky vody, uvaříme do měkka a prolisujeme.

Pečlivě omyté a rozsekané kosti vložíme do vhodné nádoby, zalijeme zbylou dávkou vody, mírně osolíme, uvedeme do varu a zvolna vaříme nejméně 2 hodiny. Potom do vývaru přidáme očištěnou, opláchnutou a na tenčí plátky nakrájenou kořenovou zeleninu, uvaříme do měkka a scedíme.

Dávku mouky za občasného promíchání mírně opražíme „na sucho", pak ji za neustálého prošlehávání metlou zalijeme vlažným vývarem z kostí a zeleniny a zbylým odvarem z květáku, uvedeme do varu a za občasného prošlehání zvolna vaříme nejméně 1/2 hodiny. Ke konci varu přidáme 3/5 dávky mléka, polévku krátce povaříme a procedíme hustým cedníkem.

Do procezené polévky přidáme prolisovaný květák a znovu ji krátce povaříme.

Povařenou polévku zjemníme máslem a žloutkem rozmíchaným ve zbylém mléce.

Propláchnutou, jemně rozsekanou petrželovou nať vkládáme do polévky až při expedici.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Květák polévkový očištěný	1000	—	1000
Kosti řídké	300	—	300
Voda pitná	2500	—	2500
Sůl	10	—	10
Celer	50	10	40
Mrkev	50	10	40
Petržel	30	6	24
Mouka hladká	100	—	100
Mléko konzumní	500	—	500
Máslo	100	—	100
Žloutek 1 ks	20	—	20
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	4670	28,5	4641,5
Ztráty celkem			1271,5
Množství hotové polévky			3370

10403 — POLÉVKA BÍLÁ Z DRŮBEŽE

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 20 g masa a vložky

Smetanově nažloutlá polévka, jemné vůně a chuti po použitých drůbcích a zelenině, hustší konzistence, s vložkou nakrájeného masa z drůbků a uvařené rýže.

Výrobní postup:

Pečlivě očištěné a opláchnuté drůbky včetně vnitřností zalijeme vodou, mírně osolíme, uvedeme do varu a zvolna vaříme, až drůbky částečně změknou. Potom přidáme očištěnou, opláchnutou a na tenčí plátky nakrájenou kořenovou zeleninu, uvaříme do měkka a scedíme.

Dávku mouky za občasného promíchání mírně opražíme „na sucho", pak ji za neustálého prošlehávání metlou zalijeme vlažným vývarem z drůbků a zeleniny, uvedeme do varu a za občasného prošlehání zvolna vaříme nejméně 1/2 hodiny. Ke konci varu přidáme mléko, polévku krátce povaříme a procedíme hustým cedníkem.

Do hotové polévky vložíme maso z drůbeže a vnitřností, nakrájené na drobné kostičky, rýži uvařenou v osolené vodě, propláchnutou a pečlivě okapanou, máslo a polévku krátce povaříme.

Propláchnutou, jemně rozsekanou petrželovou nať vkládáme do polévky až při expedici.

(Při přípravě většího množství polévky je vhodné maso i rýži vkládat až do jednotlivých porcí při expedici společně s petrželovou natí.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kuřecí drůbky (křídla, krky, apod.)	400	100	300
Kuřecí játra, srdce a žaludky	200	20	180
Voda pitná na vývar z drůbků	2500	—	2500
Sůl	10	—	10
Celer	50	10	40
Mrkev	50	10	40
Petržel	30	6	24
Mouka hladká	120	—	120
Mléko konzumní	500	—	500
Rýže	100	vařením	200
Voda pitná na uvaření a propláchnutí rýže — podle potřeby			
Máslo	100	—	100
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	4070	148,5	4021,5
Ztráty celkem			681,5
Množství hotové polévky včetně masa a vložky			3340

10404 — POLÉVKA ZELENINOVÁ — JEMNÁ

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně vložky

Smetanově nažloutlá polévka, jemné vůně a chuti z použité zeleniny, hustší konzistence, s vložkou na kostičky nakrájené kořenové zeleniny, růžiček květáku a hrášku.

Výrobní postup:

Pečlivě očištěnou kořenovou zeleninu nakrájíme na drobnější kostičky, květák rozebereme na menší růžičky, zalijeme 500 g vody a uvaříme téměř do měkka.

Pečlivě omyté a rozsekané kosti vložíme do vhodné nádoby, zalijeme zbylou dávkou vody, mírně osolíme, uvedeme do varu a zvolna vaříme nejméně 2 hodiny. Potom vývar scedíme.

Dávku mouky za občasného promíchání mírně opražíme „na sucho", pak ji za neustálého prošlehávání metlou zalijeme vlažným vývarem z kostí a odvarem ze zeleniny, uvedeme do varu a za občasného prošlehání zvolna vaříme nejméně 1/2 hodiny. Ke konci varu přidáme 3/5 dávky mléka, polévku krátce povaříme a procedíme hustým cedníkem.

Do procezené polévky vložíme uvařenou zeleninu a sterilovaný hrášek a znovu krátce povaříme.

Povařenou polévku zjemníme máslem a žloutkem rozmíchaným ve zbylém mléce.

Propláchnutou, jemně rozsekanou petrželovou nať vkládáme do polévky až při expedici.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Celer	50	10	40
Mrkev	100	20	80
Petržel	30	6	24
Květák polévkový očištěný	100	—	100
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	50	—	50
Kosti telecí řídké	300	—	300
Voda pitná	2700	—	2700
Sůl	10	—	10
Mouka hladká	120	—	120
Mléko konzumní	500	—	500
Máslo	100	—	100
Žloutek 1 ks	20	—	20
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	4090	38,5	4051,5
Ztráty celkem			731,5
Množství hotové polévky			3320

10405 — POLÉVKA ŠPENÁTOVÁ

10 porcí

1 porce: 0,33 l

Bělozelená polévka s kousíčky sraženého vejce, špenátové vůně, jemné chuti, hustší konzistence.

Výrobní postup:

Pečlivě omyté a rozsekané kosti vložíme do vhodné nádoby, zalijeme vodou, mírně osolíme, uvedeme do varu a zvolna vaříme nejméně 2 hodiny. Potom do vývaru přidáme očištěnou, opláchnutou a na tenčí plátky nakrájenou kořenovou zeleninu, uvaříme ji do měkka a vývar scedíme.

Dávku mouky za občasného promíchání mírně opražíme „na sucho", pak ji za neustálého prošlehávání metlou zalijeme vlažným vývarem z kostí a zeleniny, uvedeme do varu a za občasného promíchání zvolna vaříme nejméně 1/2 hodiny. Ke konci varu přidáme mléko, polévku krátce povaříme a procedíme hustým cedníkem.

Do procezené polévky zamícháme předem připravený špenát (přebraný, očištěný, spařený, jemně sekaný nebo mletý, zbavený vody), krátce povaříme, přilijeme rozmíchané vejce, promícháme a necháme srazit.

Hotovou polévku zjemníme máslem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Špenát čerstvý	1000	300	700
Voda pitná na propláchnutí a spaření špenátu — podle potřeby			
(Špenát zmrazený 850 g)			
Kosti telecí řídké	300	—	300
Voda pitná	2300	—	2300
Sůl	10	—	10
Celer	50	10	40
Mrkev	50	10	40
Petržel	30	6	24
Mouka hladká	100	—	100
Mléko konzumní	500	—	500
Vejce 1 kus	40	—	40
Máslo	100	—	100
Hmotnost potravin	4480	326	4154
Ztráty celkem			854
Množství hotové polévky			3300

10406 — POLÉVKA Z KYSELÉHO MLÉKA

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně vložky

Bílá až smetanově nažloutlá polévka, jemné, mléčně nakyslé a koprové vůně a chuti, hustší konzistence, s vložkou na kostky nakrájených brambor.

Výrobní postup:

Dávku prosáté mouky za občasného promíchání opražíme „na sucho", pak ji za neustálého prošlehávání metlou zalijeme pečlivě rozšlehaným kyselým mlékem a odvarem z brambor, uvedeme do varu a za občasného prošlehání zvolna vaříme nejméně 1/2 hodiny.

Do povařené polévky přidáme brambory, předem oloupané, opláchnuté, nakrájené na menší kostičky a uvařené v mírně osolené vodě téměř do měkka, a polévku ještě krátce povaříme.

Hotovou polévku zjemníme máslem. Propláchnutý, jemně nakrájený kopr a rozsekanou petrželovou nať vkládáme do polévky až při expedici.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Mléko konzumní kyselé	3000	—	3000
Mouka hladká	100	—	100
Brambory	585	235	350
Voda pitná na uvaření brambor	500	—	500
Sůl	10	—	10
Máslo	100	—	100
Kopr čerstvý	20	5	15
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	4325	242,5	4082,5
Ztráty celkem			762,5
Množství hotové polévky			3320

10407 — POLÉVKA HNĚDÁ S PRAŽENOU KRUPICÍ — 10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně vložky

Světlá až mírně nahnědlá polévka, mírné zeleninové vůně a chuti, hustší konzistence, s opraženou krupicí, s vložkou na nudličky nakrájené kořenové zeleniny.

Výrobní postup:

Pečlivě očištěnou a opláchnutou zeleninu nakrájíme na drobnější nudličky, zalijeme ji částí vody, mírně osolíme a uvaříme téměř do měkka.

Dávku prosáté mouky za občasného promíchání mírně opražíme „na sucho", pak ji za neustálého prošlehání metlou zalijeme zbylou dávkou vody a odvarem ze zeleniny, uvedeme do varu a za občasného prošlehání zvolna vaříme nejméně 1/2 hodiny.

Krupici rovněž opražíme „na sucho", za stálého míchání ji vsypeme do vařící polévky a povaříme asi 3 až 5 minut. Nakonec přidáme do polévky uvařenou zeleninu a znovu krátce povaříme.

Hotovou polévku zjemníme máslem. Propláchnutou, jemně rozsekanou petrželovou nať vkládáme do polévky až při expedici.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Mouka hladká	50	—	50
Krupice	150	—	150
Celer	50	10	40
Mrkev	100	20	80
Petržel	30	6	24
Voda pitná	3400	—	3400
Sůl	10	—	10
Máslo	100	—	100
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3900	38,5	3861,5
Ztráty celkem			541,5
Množství hotové polévky			3320

10408 — POLÉVKA HNĚDÁ S VAJEČNOU SEDLINOU — 10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 36 g sedliny

Čirý, mírně nažloutlý vývar s vůní použitých surovin, téměř nemastný. Chuť vývaru je typická — po použitých hovězích kostech a zelenině — jemná a vyrovnaná; vložku tvoří na kostičky nakrájená vaječná sedlina.

Výrobní postup:

Pečlivě omyté a rozsekané kosti vložíme do vhodné nádoby, zalijeme vodou, uvedeme do varu, omezíme příkon tepla, mírně osolíme a pozvolna vaříme nejméně 3 hodiny. Potom do vývaru přidáme očištěnou, opláchnutou, drobně nakrájenou zeleninu a uvaříme do měkka.

Hotový vývar procedíme hustým cedníkem a při expedici vkládáme do polévky vaječnou sedlinu nakrájenou na kostičky.

Příprava sedliny:

Vejce pečlivě rozšleháme, přilijeme mléko, přidáme opláchnutou, jemně rozsekanou petrželovou nať a trochu soli, promícháme a směs nalijeme do vhodné porcelánové nebo do ohnivzdorné skleněné nádoby, vymaštěné tukem; sedlinu vaříme zvolna v nádobě s vodou nebo v páře asi 20—30 minut (podle výšky vrstvy).

Částečně prochladlou sedlinu vyklopíme a nakrájíme na drobnější kostky.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kosti hovězí řídké	400	—	400
Voda pitná	4000	—	4000
Celer	50	10	40
Mrkev	50	10	40
Petržel	30	6	24
Sůl	10	—	10
Vejce 7 ks	280	—	280
Mléko konzumní	150	—	150
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Margarín na vymaštění formy	10	—	10
Hmotnost potravin	4990	28,5	4961,5
Ztráty celkem			1611,5
Množství hotové polévky včetně sedliny			3350

10409 — POLÉVKA MLÉČNÁ

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 48 g těstovin

Mléčně bílá polévka, jemné mléčné a mírně kořeněné vůně a chuti po muškátovém květu, mírně nasládlá, nepatrně zahoustlá, s vložkou uvařených nudlí.

Výrobní postup:

Vařící mléko mírně osolíme, zavaříme těstovinu a za občasného promíchání ji uvaříme do měkka (rozvaření není žádoucí).

Vařící polévku přichutíme muškátovým květem a cukrem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Mléko konzumní	3000	—	3000
Sůl	10	—	10
Těstoviny — pološiroké nudle	200	vařením	480
Květ mletý	0,2	—	0,2
Cukr	20	—	20
Hmotnost potravin	3230,2	—	3510,2
Ztráty celkem			190,2
Množství hotové polévky			3320

10410 — POLÉVKA KRÉMOVÁ Z LÍNKŮ

10 porcí

1 porce: 0,33 l

Smetanově nežloutlá polévka, jemné vůně a chuti po použitých rybách a zelenině, hustší konzistence.

Výrobní postup:

Vykuchané očištěné a opláchnuté línky mírně osolíme a udusíme na 1/3 dávky másla. Udušené línky pečlivě vykostíme a se zbylou šťávou prolisujeme hustým cedníkem.

Očištěnou cibuli a zeleninu nakrájíme na jemné nudličky a osmahneme na další 1/3 dávky másla.

Dávku mouky za občasného promíchání mírně opražíme „na sucho", za neustálého prošlehávání metlou ji zalijeme vlažným vývarem, uvedeme do varu a za občasného prošlehávání zvolna vaříme nejméně 1/2 hodiny. Ke konci varu přidáme 3/5 dávky mléka, krátce povaříme a polévku procedíme hustým cedníkem.

Do procezené polévky vložíme osmahlou zeleninu a prolisované maso z línků a znovu krátce povaříme.

Hotovou polévku zjemníme zbylou 1/3 dávky másla a žloutkem rozmíchaným ve zbylém mléce.

Propláchnutou, jemně rozsekanou petrželovou nať vkládáme do polévky až při expedici.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Línci očištění a vykuchaní	300	—	300
Sůl	20	—	20
Máslo	100	—	100
Cibule	50	7,5	42,5
Zelenina kořenová	100	20	80
Mouka hladká	100	—	100
Vývar B, receptura č. 10101	2500	—	2500
Mléko konzumní	500	—	500
Žloutek 1 kus	20	—	20
Petrželová nať	30	7,5	22,5
Hmotnost potravin	3720	35	3685
Ztráty celkem			365
Množství hotové polévky			3320

POKRMY Z HOVĚZÍHO MASA

110 Pečené hovězí maso
111 Dušené hovězí maso
113 Vařené hovězí maso
115 Hovězí droby
116 Minutky z hovězího masa
117 Zdravotní pokrmy z hovězího masa

11001 — HOVĚZÍ PEČENĚ PŘÍRODNÍ

10 porcí

1 porce: 163 g, z toho masa 63 g

1 plátek hovězího masa ukrojený přes vlákno, na řezu je v mase slanina. Maso má typickou vůni i chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Porce je přelitá nahnědlou šťávou. Šťáva má masitou vůni a chuť, je mírně lesklá tukem a hustší.

(Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup

Opláchnutý díl masa protkneme slaninou, osolíme a opepříme.

Cibuli oloupeme, nakrájíme na plátky, částečně na sádle osmahneme, přidáme maso, krátce je s cibulí opečeme, zalijeme trochou vody a pod poklicí pečeme (dusíme) do měkka. Během pečení maso obracíme, přeléváme šťávou a doléváme vodou.

Měkké maso vyjmeme, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, mírně zasmahneme a zalijeme vlažnou vodou. Vaříme za občasného promíchání nejméně 1 hodinu.

Provařenou šťávu procedíme hustým cedníkem a popřípadě dochutíme solí.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže
— různě upravené těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Slanina s kůží	50	2,5	47,5
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Cibule	200	30	170
Sádlo škvařené	120	—	120
Voda pitná	1000	—	1000
Mouka hladká	50	—	50
Hmotnost potravin	2451	32,5	2418,5
Ztráty celkem			788,5
Hmotnost hotového výrobku			1630

11001/A — HOVĚZÍ PEČENĚ ŠŤAVNATÁ

10 porcí

1 porce: 183 g, z toho masa 63 g

1 plátek hovězího masa ukrojený přes vlákno, na řezu je v mase slanina. Maso má typickou vůni i chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Porce je přelitá hnědočervenou šťávou. Šťáva má masitou a zeleninovou chuť, je mírně lesklá tukem a hustší.

(Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Opláchnutý díl hovězího masa protkneme slaninou a osolíme. Maso opečeme po všech stranách v horkém oleji a vyjmeme.

Do tuku od opékání masa přidáme očištěnou, na plátky krájenou cibuli a zeleninu, osmažíme do zlatova, vložíme celý pepř, nové koření, rajčatový protlak, pečlivě opláchnutý, na plátky krájený citrón a mírně podlijeme vývarem.

Do základu vložíme maso, nádobu přikryjeme poklicí, vložíme do rozehřáté trouby a dusíme do měkka. (Během dušení [pečení] maso obracíme, přeléváme šťávou a podle potřeby doléváme teplou vodou.)

Měkké maso vyjmeme, šťávu zahustíme zásmažkou připravenou z másla a hladké mouky, rozředíme vývarem a za občasného míchání povaříme nejméně 1 hodinu.

Nakonec šťávu dosolíme a procedíme přes hustý cedník (špičák) do čisté nádoby a převaříme.

Vhodné přílohy

— houskové knedlíky
— vařené brambory
— různě upravené těstoviny
— různě upravená rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Slanina bez kůže	50	—	50
Sůl	30	—	30
Cibule	100	15	85
Kořenová zelenina (mrkev, celer, petržel)	300	60	240
Olej stolní	100	—	100
Pepř celý	0,5	—	0,5
Nové koření	0,5	—	0,5
Rajčatový protlak	50	—	50
Citrón 1/2 ks	50	—	50
Vývar B, receptura č. 10101	1000	—	1000
Máslo	50	—	50
Mouka hladká	50	—	50
Hmotnost potravin	2781	75	2666
Ztráty celkem			836
Hmotnost hotového výrobku			1830

11002 — SVÍČKOVÁ NA SMETANĚ

10 porcí

1 porce: 213 g, z toho masa 63 g

1 plátek hovězího masa ukrojený přes vlákno, na řezu je v mase slanina. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Porce masa je přelitá hustou omáčkou. Omáčka má lahodnou pikantní vůni a chuť a bílou až nažloutlou barvu.

(Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Opláchnutý díl masa protkneme slaninou a osolíme.

Očištěnou zeleninu a cibuli nakrájíme na plátky a osmahneme na polovině dávky tuku. Do základu vložíme maso, krátce je opečeme a podlijeme mírně vodou. K masu přidáme koření (celý pepř, nové koření, bobkový list, tymián, pečlivě opláchnutý citrón krájený na plátky a zastříkneme octem. Nádobu přikryjeme poklicí a maso dusíme (pečeme) do měkka. (Během pečení maso obracíme, přeléváme šťávou a doléváme vodou.)

Měkké maso vyjmeme, šťávu zahustíme zásmažkou připravenou ze zbylého tuku a mouky, rozředíme teplou vodou, rozšleháme a zvolna vaříme za občasného promíchání nejméně 1 hodinu. Během varu přidáme mléko a nakonec smetanu.

Omáčku procedíme přes hustý cedník (špičák), dochutíme solí, octem, cukrem a krátce povaříme.

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— karlovarské knedlíky
— široké nudle nebo spagety

Druh potraviny	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Slanina s kůží	50	2,5	47,5
Sůl	30	—	30
Margarín	150	—	150
Kořenová zelenina (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Cibule	100	15	85
Pepř celý	1	—	1
Nové koření celé	1	—	1
Bobkový list a tymián	1	—	1
Citrón	50	25	25
Ocet	50	—	50
Cukr	30	—	30
Voda pitná	700	—	700
Mouka hladká	150	—	150
Mléko konzumní	200	—	200
Smetana 12%	250	—	250
Hmotnost potravin	2913	72,5	2840,5
Ztráty celkem			710,5
Hmotnost hotového výrobku			2130

11003 — RUSKÁ HOVĚZÍ PEČENĚ

10 porcí

1 porce: 213 g, z toho masa 63 g

1 plátek hovězího masa ukrojený přes vlákno, na řezu je v mase slanina. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Je přelité krémovou omáčkou, která má lahodnou pikantní vůni a chuť a viditelnou přísadu krájených hub. (Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Opláchnutý díl masa protkneme slaninou a osolíme.

Očištěnou zeleninu a cibuli nakrájíme na plátky, osmahneme na polovině dávky tuku, přidáme maso, v základu je krátce opečeme a pak mírně podlijeme vodou. Zastříkneme octem, přidáme hořčici, divoké koření, kůru z pečlivě opláchnutého citrónu, přikryjeme poklicí a dusíme (pečeme) do měkka. (Během pečení maso obracíme, přeléváme šťávou a doléváme teplou vodou.)

Měkké maso vyjmeme, šťávu zahustíme zásmažkou připravenou ze zbylého tuku a mouky, dobře rozšleháme, zalijeme vodou, mlékem a za občasného promíchání vaříme nejméně hodinu. Ke konci varu přidáme citrónovou šťávu, smetanu a osolíme.

Omáčku procedíme přes hustý cedník (špičák), přidáme překrájené nakládané hříbky a společně povaříme.

Vhodné přílohy:

— houskové či karlovarské knedlíky
— vařené brambory
— žampiónová rýže
— těstoviny

Druh potraviny	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Slanina s kůží	50	2,5	47,5
Sůl	30	—	30
Margarín	150	—	150
Kořenová zelenina (mrkev, celer petržel)	150	30	120
Cibule	100	15	85
Divoké koření (nové koření, bobkový list, celý pepř)	5	—	5
Citrón 1/2 ks	50	25	25
Ocet	5	—	5
Hořčice	50	—	50
Mouka hladká	150	—	150
Voda pitná	700	—	700
Mléko konzumní	200	—	200
Smetana 12%	250	—	250
Hříbky (žampiony) nakládané, bez nálevu	100	—	100
Hmotnost potravin	2990	72,5	2917,5
Ztráty celkem			787,5
Hmotnost hotového výrobku			2130

11004 — ZNOJEMSKÁ HOVĚZÍ PEČENĚ

10 porcí

1 porce: 183 g, z toho 63 g

1 plátek hovězího masa ukrojený přes vlákno, na řezu je v mase slanina. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Porce masa je přelitá nahnědlou šťávou a na povrchu jsou plátky krájené okurky. Šťáva má masitou vůni a chuť, je hustší a mírně lesklá tukem.

(Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Opláchnutý díl masa protkneme slaninou, osolíme a opepříme.

Cibuli oloupeme, nakrájíme na plátky, částečně na sádle osmahneme, přidáme maso, v základu je krátce opečeme a zalijeme trochou vody. Nádobu přikryjeme poklicí a maso pečeme (dusíme) do měkka. (Během pečení maso obracíme, přeléváme šťávou a doléváme vodou.)

Měkké maso vyjmeme, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, mírně zasmahneme, rozředíme vlažnou vodou, dobře rozmícháme a vaříme nejméně 1 hodinu. Provařenou šťávu procedíme přes hustý cedník a popřípadě dochutíme solí.

Při expedici posypeme porci masa dávkou okurky nakrájené na plátky.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— dušená rýže
— houskové knedlíky
— různě upravené těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Slanina s kůží	50	2,5	47,5
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Cibule	250	37,5	212,5
Sádlo škvařené	120	—	120
Voda pitná	1000	—	1000
Mouka hladká	100	—	100
Okurky kyselé bez nálevu	150	15	135
Hmotnost potravin	2701	55	2646
Ztráty celkem			816
Hmotnost hotového výrobku			1830

11005 — HOVĚZÍ PEČENĚ NA VÍNĚ

10 porcí

1 porce: 183 g, z toho masa 63 g

1 plátek hovězího masa ukrojený přes vlákno, na řezu je v mase slanina. Má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Porce masa je přelitá omáčkou tmavě hnědé barvy. Omáčka má kořeněnou, pikantní chuť po použitých surovinách, je hustší.

(Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Opláchnutý díl masa protkneme slaninou a osolíme.

Očištěnou zeleninu a cibuli nakrájíme na plátky, osmažíme na polovině tuku do zlatova (cibuli přidáme k zelenině později), na základ vložíme maso a krátce je opečeme. Pak maso mírně podlijeme vodou, přidáme kůru z pečlivě opláchnutého citrónu, divoké koření, zastříkneme octem, přikryjeme poklicí a dusíme (pečeme) do měkka. (Během pečení maso obracíme, přeléváme šťávou a doléváme teplou vodou.)

Měkké maso vyjmeme. Šťávu zahustíme zásmažkou připravenou ze zbylého tuku a hladké mouky, dobře rozšleháme, rozředíme vodou, přidáme strouhaný perník, brusinkový kompot a vaříme za občasného míchání nejméně 1 hodinu. Před koncem varu přidáme do omáčky červené víno, citr. šťávu, osladíme ji cukrem, povaříme a procedíme přes hustý cedník (špičák).

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— bramborové krokety
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Slanina s kůží	50	2,5	47,5
Margarín	150	—	150
Sůl	30	—	30
Kořenová zelenina (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Cibule	50	7,5	42,5
Divoké koření (celý pepř, nové koření, bobkový list)	5	—	5
Ocet	50	—	50
Citrón 1 ks	100	50	50
Hladká mouka	100	—	100
Voda pitná	900	—	900
Brusinkový kompot (Rybízový džem)	30	—	30
Rajčatový protlak	50	—	50
Povidla švestková	100	—	100
Perník	50	—	50
Cukr	20	—	20
Červené víno	100	—	100
Hmotnost potravin	2935	90	2845
Ztráty celkem			1015
Hmotnost hotového výrobku			1830

11006 — HOVĚZÍ PEČENĚ FRANKFURTSKÁ — 10 porcí

1 porce: 200 g, z toho masa 70 g
1 plátek hovězího masa ukrojený přes vlákno, na řezu je v mase slanina. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Porce je přelitá načervenalou omáčkou s vložkou na plátky krájených párků. Omáčka má charakteristickou chuť po použitých surovinách, je krémově zahoustlá.
(Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Opláchnutý díl masa prořízneme, naplníme 2/3 dávky párků, osolíme a opepříme.

Očištěnou, na plátky nakrájenou cibuli osmahneme na tuku do růžova, přidáme maso, v základu je krátce opečeme, zasypeme paprikou a po krátkém zpěnění zalijeme trochou vlažné vody. Nádobu přiklopíme poklicí a maso dusíme (pečeme) do měkka. (Během dušení maso obracíme, přeléváme šťávou a doléváme teplou vodou.)

Měkké maso vyjmeme, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, mírně osmahneme, zalijeme vodou, dobře rozmícháme, přidáme mléko a za občasného promíchání vaříme nejméně 1 hodinu.

Omáčku procedíme přes hustý cedník (špičák) a do hotové vložíme zbylou 1/3 dávky párků nakrájených na tenké plátky a krátce převaříme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Párky jemné	150	—	150
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Margarín	150	—	150
Cibule	200	30	170
Paprika mletá	15	—	15
Voda pitná	700	—	700
Mouka hladká	100	—	100
Mléko konzumní	500	—	500
Hmotnost potravin	2846	30	2816
Ztráty celkem			816
Hmotnost hotového výrobku			2000

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— dušená rýže
— těstoviny
— máslové noky

11007 — HOVĚZÍ PEČENĚ ŠTĚPÁNSKÁ — 10 porcí

1 porce: 190 g, z toho masa včetně náplně 70 g
1 plátek hovězího masa ukrojený přes vlákno, na řezu je v mase vejce a slanina. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Porce je podlitá nahnědlou šťávou. Šťáva má masitou, mírně kořeněnou vůni a chuť, je hustší.
(Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Opláchnutý podlouhlý díl masa po stranách protkneme slaninou, uprostřed prořízneme ostrým nožem otvor (kapsu) a do něho opatrně vsuneme oloupaná, na tvrdo uvařená vejce. Otvor uzavřeme špejlí nebo jehlou, maso osolíme a opepříme.

Oloupanou, na plátky nakrájenou cibuli osmažíme do růžova na sádle, vložíme na ni maso, krátce je opečeme, pak zalijeme trochou vody, přikryjeme poklicí a dusíme — pečeme do měkka. (V průběhu dušení maso obracíme, přeléváme šťávou a doléváme vodu.)

Měkké maso vyjmeme, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme vlažnou vodou, dobře rozmícháme a za občasného promíchání vaříme zvolna nejméně 1 hodinu.

Provařenou šťávu procedíme přes hustý cedník a dochutíme solí.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Slanina s kůží	50	2,5	47,5
Vejce 3 ks	120	—	120
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Sádlo škvařené	120	—	120
Cibule	200	30	170
Voda pitná	1200	—	1200
Mouka hladká	100	—	100
Hmotnost potravin	2821	32,5	2788,5
Ztráty celkem			888,5
Hmotnost hotového výrobku			1900

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— různě upravená rýže
— různě upravené těstoviny

11008 — PRAŽSKÁ HOVĚZÍ PEČENĚ

10 porcí

1 porce: 193 g, z toho maso s náplní 73 g
1 plátek hovězího masa ukrojený přes vlákno, na řezu je uprostřed náplň z vajec, hrášku a šunky. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Porce masa je podlitá hnědou šťávou. Šťáva má masitou vůni a chuť, je hustší a mírně lesklá tukem. (Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

V opláchnutém podlouhlém dílu masa prořízneme uprostřed otvor (kapsu), který naplníme směsí z vajec, salámu a hrášku.

Otvor v mase uzavřeme špejlí nebo ocelovou jehlou. Maso osolíme a opepříme.

Očištěnou cibuli nakrájíme na plátky; osmahneme ji na sádle do zlatova a na tomto základu krátce opečeme upravené naplněné maso. Potom přilejeme vodu a maso pečeme (dusíme) pod poklicí do měkka. (V průběhu pečení maso obracíme a přeléváme šťávou, kterou doléváme vodou.)

Měkké maso vyjmeme; šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, mírně zasmahneme, zalijeme vlažnou vodou a vaříme za občasného míchání nejméně 1 hodinu. Provařenou šťávu procedíme přes hustý cedník a popřípadě dochutíme solí.

Příprava náplně:

Na části tuku opečeme salám nakrájený na kostičky, přidáme hrášek, zalijeme vejci a necháme zhoustnout.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Salám pražský	50	2,5	47,5
Hrášek zelený, bez nálevu	50	—	50
Vejce 2 ks	80	—	80
Sádlo škvařené	120	—	120
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Cibule	200	30	170
Voda pitná	1200	—	1200
Mouka hladká	100	—	100
Hmotnost potravin	2831	32,5	2798,5
Ztráty celkem			868,5
Hmotnost hotového výrobku			1930

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže
— těstoviny

11009 — HOVĚZÍ PEČENĚ NA PAPRICE

10 porcí

1 porce: 183 g, z toho masa 63 g
1 plátek hovězího masa ukrojený přes vlákno, na řezu je v mase slanina. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Porce masa je přelitá paprikovou omáčkou. Omáčka má načervenalou barvu, krémově hustou konzistenci a jemnou vůni a chuť po použitých surovinách. (Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Opláchnutý díl masa protkneme slaninou a osolíme.

Oloupanou cibuli nakrájíme na plátky a zpěníme na polovině dávky tuku. Na tomto základu krátce opečeme maso, přisypeme mletou papriku, zasmahneme a zalijeme vlažnou vodou. Pod poklicí pečeme (dusíme) maso do měkka. (V průběhu pečení maso obracíme, přeléváme šťávou a podle potřeby doléváme vodu.)

Měkké maso vyjmeme; šťávu zahustíme zásmažkou připravenou ze zbylého tuku a mouky, zalijeme ji vlažnou vodou, pečlivě rozšleháme a za občasného míchání vaříme nejméně 1 hodinu.

Ke konci varu přidáme mléko a smetanu, omáčku krátce povaříme, procedíme přes hustý cedník a dochutíme ji podle potřeby solí.

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— různě upravená rýže
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	100	—	1000
Slanina s kůží	50	2,5	47,5
Sůl	30	—	30
Margarín	150	—	150
Cibule	200	30	170
Paprika mletá	30	—	30
Mouka hladká	100	—	100
Voda pitná	1000	—	1000
Mléko konzumní	150	—	150
Smetana 12%	100	—	100
Hmotnost potravin	2810	32,5	2777,5
Ztráty celkem			947,5
Hmotnost hotového výrobku			1830

11010 — CIKÁNSKÁ HOVĚZÍ PEČENĚ

10 porcí

1 porce: 183 g, z toho masa 63 g

1 plátek hovězího masa ukrojený přes vlákno, na řezu je v mase slanina. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Porce je přelitá načervenalou omáčkou se zeleninovou vložkou. Omáčka má pikantní, ostřejší chuť po použitých surovinách; vložku tvoří zelenina nakrájená na nudličky. (Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Opláchnutý díl masa protkneme slaninou, osolíme a opepříme.

Cibuli nakrájíme na plátky, zpěníme na 2/3 tuku a v tomto základu krátce opečeme maso. Pak přidáme rajčatový protlak a maso podlijeme vodou. Nádobu přikryjeme poklicí a maso dusíme (pečeme) do měkka.

(V průběhu pečení maso obracíme, přeléváme šťávou a doléváme vodu.)

Měkké maso vyjmeme; šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmažíme, zalijeme vodou, pečlivě rozmícháme a vaříme nejméně 1 hodinu. Uvařenou omáčku procedíme přes hustý cedník (špičák).

Očištěnou zeleninu nakrájíme na nudličky, osmahneme ji na zbylé třetině tuku, okořeníme mletou paprikou a vložíme do omáčky, kterou pak ještě povaříme.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— dušená rýže
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Slanina s kůží	50	2,5	47,5
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	2	—	2
Sádlo škvařené	120	—	120
Cibule	250	37,5	212,5
Rajčatový protlak	50	—	50
Voda pitná	700	—	700
Mouka hladká	100	—	100
Rajčata	150	15	135
Paprikové lusky čerstvé	300	75	225
Okurky kyselé, bez nálevu	150	15	135
Paprika mletá	10	—	10
Hmotnost potravin	2912	145	2767
Ztráty celkem			937
Hmotnost hotového výrobku			1830

11011 — BURGUNDSKÁ HOVĚZÍ PEČENĚ

10 porcí

1 porce: 183 g, z toho masa 63 g

1 plátek hovězího masa ukrojený přes vlákno, na řezu je v mase slanina. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Porce masa je přelitá hnědou omáčkou. Omáčka má pikantní vůni a chuť po použitých surovinách a koření, je hustší. (Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Opláchnutý díl hovězího masa protkneme slaninou a osolíme.

Očištěnou zeleninu a cibuli nakrájíme na plátky, osmažíme s divokým kořením na tuku do zlatova, přidáme cukr a v tomto základu krátce opečeme maso. Pak maso zalijeme částí vlažné vody, přidáme rajčatový protlak, pečlivě opláchnutý citrón, nakrájený na plátky, a zastříkáme octem. Nádobu přikryjeme poklicí a maso dusíme (pečeme) do měkka. (V průběhu dušení maso obracíme, přeléváme šťávou a doléváme vlažnou vodu.)

Měkké maso vyjmeme; šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmahneme ji, zalijeme vodou, dobře rozšleháme a za občasného míchání vaříme nejméně 1 hodinu.

Během varu přidáme brusinkový kompot a červené víno. Omáčku dosolíme a procedíme přes hustý cedník (špičák).

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— bramborové krokety
— vařené brambory
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Slanina s kůží	50	2,5	47,5
Sůl	30	—	30
Margarín	150	—	150
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Cibule	100	15	85
Koření divoké (nové koření, bobkový list, celý pepř)	3	—	3
Cukr	20	—	20
Rajčatový protlak	50	—	50
Citrón	50	25	25
Ocet	50	—	50
Mouka hladká	100	—	100
Voda pitná	1000	—	1000
Brusinkový kompot	30	—	30
Víno červené	100	—	100
Hmotnost potravin	2883	72,5	2810,5
Ztráty celkem			980,5
Hmotnost hotového výrobku			1830

11012 — RAJČATOVÁ HOVĚZÍ PEČENĚ

10 porcí

1 porce: 183 g, z toho masa 63 g
1 plátek masa ukrojený přes vlákno, na řezu je v mase slanina. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Porce je přelitá hnědočervenou omáčkou. Omáčka má jemnou pikantní vůni a chuť po rajčatovém protlaku a použitých surovinách, je hustší. (Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Opláchnutý díl masa protkneme slaninou a osolíme.

Očištěnou zeleninu a cibuli nakrájíme na plátky, osmažíme na tuku, v tomto základu krátce opečeme maso a mírně je podlijeme vodou.

Potom přidáme divoké koření, pečlivě opláchnutý citrón nakrájený na plátky, zastříkáme octem, nádobu přikryjeme poklicí a maso dusíme (pečeme) do měkka. (V průběhu pečení maso obracíme, přeléváme šťávou a doléváme vlažnou vodu.)

Měkké maso vyjmeme; šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, krátce ji zasmažíme, zalijeme teplou vodou, rozšleháme, přidáme rajčatový protlak, cukr a za občasného míchání vaříme omáčku nejméně 1 hodinu.

Uvařenou omáčku procedíme přes hustý cedník (špičák).

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— těstoviny
— vařené brambory
— dušená rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Slanina s kůží	50	2,5	47,5
Sůl	30	—	30
Margarín	150	—	150
Cibule	100	15	85
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Koření divoké (bobkový list, nové koření, celý pepř)	3	—	3
Citrón 1 kus	100	50	50
Ocet	50	—	50
Mouka hladká	100	—	100
Voda pitná	1000	—	1000
Rajčatový protlak	150	—	150
Cukr	20	—	20
Hmotnost potravin	2903	97,5	2805,5
Ztráty celkem			975,5
Hmotnost hotového výrobku			1830

11013 — HOVĚZÍ PEČENĚ PO ORIENTÁLSKU

10 porcí

1 porce: 183 g, z toho masa 63 g
1 plátek hovězího masa ukrojený přes vlákno, na řezu je v mase slanina. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Porce masa je přelitá načervenalou omáčkou s vložkou hub a zeleniny. Omáčka má charakteristickou pikantní vůni a chuť po použitých surovinách — zelenině a houbách.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl hovězího masa protkneme slaninou, osolíme a opepříme.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno a osmažíme na 2/3 tuku. Na tomto základu krátce opečeme upravené maso, zalijeme je trochou vlažné vody, přidáme česnek, rajčatový protlak, nádobu přikryjeme poklicí a maso dusíme (pečeme) do měkka. (V průběhu pečení maso obracíme, přeléváme šťávou a podléváme vlažnou vodou.)

Měkké maso vyjmeme. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmahneme, zalijeme vlažnou vodou a rozšleháme. Za občasného míchání vaříme šťávu nejméně 1 hodinu a pak ji procedíme.

Na zbývajícím tuku podusíme očištěné houby, papriky a rajčata, vše nakrájené na širší nudle, a směs přidáváme do omáčky. Nakonec omáčku ochutíme worcestrem, červeným vínem a krátce povaříme.

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— vařené brambory
— těstoviny
— dušená rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Slanina s kůží	50	2,5	47,5
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	2	—	2
Sádlo škvařené	150	—	150
Cibule	200	30	170
Rajčatový protlak	50	—	50
Česnek	5	0,5	4,5
Mouka hladká	70	—	70
Voda pitná	900	—	900
Hříbky čerstvé (žampióny)	100	15	85
Rajčata	100	10	90
Paprikové lusky čerstvé	200	50	150
Worcester	10	—	10
Víno červené	50	—	50
Hmotnost potravin	2917	108	2809
Ztráty celkem			979
Hmotnost hotového výrobku			1830

11014 — HOVĚZÍ PEČENĚ NA HOUBÁCH

10 porcí

1 porce: 210 g, z toho masa 63 g

1 plátek hovězího masa ukrojený přes vlákno, na řezu je v mase slanina. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Porce je přelitá tmavohnědou omáčkou. Omáčka má masitou a kořennou vůni a chuť po použitých surovinách a houbách. Je hustší, vložku tvoří rozsekané houby.(Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Opláchnutý díl masa protkneme slaninou, osolíme a opepříme.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme na tuku do zlatova a přidáme kmín. V základu opečeme maso, zalijeme je trochou vody, přikryjeme poklicí a pečeme (dusíme) do měkka. (V průběhu pečení maso obracíme, přeléváme šťávou a doléváme teplou vodu.)

Měkké maso vyjmeme; šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, osmahneme ji, zalijeme vodou, dobře rozšleháme a za občasného míchání vaříme nejméně 1 hodinu. Ke konci varu přidáme vývar z hub a omáčku procedíme hustým cedníkem. Do procezené omáčky vložíme rozsekané houby.

(Sušené houby dobře propláchneme ve vlažné vodě a uvaříme v malé dávce vody do měkka. Vařené houby rozsekáme na drobno.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Slanina s kůží	50	2,5	47,5
Sůl	30	—	30
Pepř	2	—	2
Margarín	150	—	150
Cibule	200	30	170
Kmín	2	—	2
Voda pitná	1500	—	1500
Mouka hladká	100	—	100
Houby sušené	20	—	20
Hmotnost potravin	3054	32,5	3021,5
Ztráty celkem			921,5
Hmotnost hotového výrobku			2100

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— vařené brambory
— dušená rýže
— těstoviny

11015 — ANGLICKÝ ROSTBÍF

10 porcí

1 porce: 126 g, z toho masa 76 g

2 tenké plátky masa, ukrojené čistým řezem; střed masa je narůžovělý. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a křehké. Porce masa je podlitá přírodní šťávou. Šťáva má masitou, mírně kořeněnou vůni a chuť po použitých surovinách, je řídká a lesklá tukem.

Výrobní postup:

Anglický rostbíf připravujeme jen z dobře odleželého a vyzrálého prvotřídního masa, z nízkého roštěnce.

Opláchnutý díl roštěnce očistíme od blány a nařízneme šlachy, aby se při pečení maso nekroutilo. Celou plochu lojovitého povrchu nařežeme na čtverečky. Takto upravený rostbíf osolíme, opepříme a necháme asi hodinu proležet.

Potom maso zvolna opečeme po všech stranách v horkém sádle a dáme je do mírně vyhřáté trouby péci.

Pečeme za stálého obracení asi 3/4 hodiny, podle velikosti dílu masa. Rostbíf musí být uprostřed narůžovělý. Pečený rostbíf vyjmeme; tuk od pečení zaprášíme moukou, krátce ji osmahneme, zalijeme vlažným vývarem, rozmícháme vařečkou a šťávu dobře povaříme — asi 1/2 hodiny. Před koncem varu přidáme worcester, šťávu podle potřeby dosolíme a procedíme hustým cedníkem. Necháme ji na okraji sporáku, až tuk vystoupí na povrch.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí roštěnec kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Sádlo škvařené	120	—	120
Mouka hladká	20	—	20
Vývar B, receptura 10101	500	—	500
Worcester	10	—	10
Hmotnost potravin	1681	—	1681
Ztráty celkem			421
Hmotnost hotového výrobku			1260

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže

11016 — ROŠTĚNÁ NA SMETANĚ

10 porcí

1 porce: 200 g, z toho masa 63 g

1 plátek dušené roštěnky, ukrojený přes vlákno. Maso má typickou vůni a chuť po použitých surovinách, je celistvé, přiměřeně měkké. Porce je přelitá bílou až nažloutlou omáčkou. Omáčka má jemnou, pikantní vůni a chuť a je hustší.

Výrobní postup:

Z opláchnutého roštěnce nakrájíme přes vlákno roštěnky, mírně je naklepeme paličkou, na okrajích nařízneme, osolíme je a prudce opečeme po obou stranách na jedné třetině tuku.

Očištěnou zeleninu a cibuli nakrájíme na plátky a osmažíme na zbylém tuku. Potom přidáme k zelenině divoké koření, pečlivě opláchnutý citrón, nakrájený na plátky, základ zastříkneme octem, zalijeme částí vody, vložíme opečené roštěnky, přikryjeme poklicí a maso dusíme (pečeme) do měkka. (V průběhu dušení roštěnky obracíme a podle potřeby doléváme vodou.)

Měkké maso vyjmeme; základ vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmahneme, zalijeme vodou a mlékem, dobře rozšleháme a za občasného promíchání vaříme omáčku asi 1 hodinu. Během varu omáčku dosolíme, přidáme cukr, ocet a nakonec smetanu; omáčku procedíme hustým cedníkem (špičákem) a ještě krátce povaříme.

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— těstoviny

Druh potraviny	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Margarín	150	—	150
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Koření divoké (celý pepř, nové koření, bobkový list)	3	—	3
Cibule	100	15	85
Ocet	50	—	50
Citrón 1/2 ks	50	25	50
Voda pitná	700	—	700
Mouka hladká	150	—	150
Mléko konzumní	300	—	300
Cukr	30	—	30
Smetana 12%	200	—	200
Hmotnost potravin	2913	70	2843
Ztráty celkem			843
Hmotnost hotového výrobku			2000

11016/A — HOVĚZÍ FILÉ — PLÁTEK — NA SMETANĚ

10 porcí

1 porce: 200 g, z toho masa 62 g

1 plátek (filé) dušeného masa, ukrojený přes vlákno. Maso má typickou vůni a chuť po použitých surovinách, je celistvé, přiměřeně měkké. Porce je přelitá bílou až nažloutlou omáčkou. Omáčka má jemnou, pikantní vůni a chuť a je hustší.

Výrobní postup:

Z opláchnutého dílu hovězího masa nakrájíme plátky, mírně je naklepeme paličkou, na okrajích nařízneme, osolíme je a prudce opečeme po obou stranách na jedné třetině tuku.

Očištěnou zeleninu a cibuli nakrájíme na plátky, osmažíme na zbylém tuku, přidáme divoké koření, pečlivě opláchnutý citrón nakrájený na plátky, základ zastříkáme octem, zalijeme částí vody a vložíme opečené plátky masa. Nádobu přikryjeme poklicí a maso dusíme (pečeme) do měkka. (Během dušení maso obracíme a podle potřeby doléváme vodu.)

Měkké maso vyjmeme, základ vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmahneme, zalijeme vodou a mlékem, dobře rozšleháme a za občasného míchání vaříme asi 1 hodinu.

Během varu omáčku dosolíme, přidáme cukr, ocet a nakonec smatanu; omáčku procedíme hustým cedníkem (špičákem) a ještě krátce povaříme.

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— těstoviny

Druh potraviny	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí roštěnec kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Margarín	150	—	150
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Koření divoké (celý pepř, nové koření, bobkový list)	3	—	3
Cibule	100	15	85
Ocet	50	—	50
Citrón 1/2 ks	50	25	25
Voda pitná	700	—	700
Mouka hladká	150	—	150
Mléko konzumní	300	—	300
Cukr	30	—	30
Smetana 12%	200	—	200
Hmotnost potravin	2913	70	2843
Ztráty celkem			843
Hmotnost hotového výrobku			2000

11017 — MYSLIVECKÁ HOVĚZÍ PEČENĚ

10 porcí

1 porce: 200 g, z toho masa 63 g

1 plátek hovězího masa ukrojený přes vlákno, na řezu je v mase slanina. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Porce je přelitá krémovou omáčkou s vložkou bylinkového koření. Omáčka má pikantní chuť po použitých surovinách a je hustší. (Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Opláchnutý díl masa protkneme slaninou a osolíme.

Očištěnou zeleninu a cibuli nakrájíme na plátky, osmažíme na polovině dávky tuku, přidáme maso, krátce je opečeme, podlijeme trochou vlažné vody, přidáme divoké koření, zastříkáme octem, přikryjeme poklicí a dusíme (pečeme) do měkka. (Během pečení maso obracíme, přeléváme šťávou a doléváme vodou.)

Měkké maso vyjmeme; základ vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmažíme a zalijeme vodou. Omáčku dobře rozšleháme, přidáme mléko a za častého míchání vaříme asi 1 hodinu. Během varu ji ochutíme cukrem, solí, octem a přidáme bílé víno.

Před koncem varu přidáme smetanu a omáčku procedíme přes hustý cedník (špičák). Do hotové omáčky přidáme drobně rozsekané bylinkové koření a krátce povaříme.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— houskové knedlíky
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Slanina bez kůže	50	—	50
Sůl	30	—	30
Margarín	150	—	150
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Cibule	100	15	85
Koření divoké (celý pepř, nové koření, bobkový list)	3	—	3
Ocet	30	—	30
Voda pitná	800	—	800
Mouka hladká	100	—	100
Mléko konzumní	300	—	300
Cukr	30	—	30
Smetana 12%	100	—	100
Víno bílé	50	—	50
Bylinkové koření — směs receptura č. 19974	100	—	100
Hmotnost potravin	2993	45	2948
Ztráty celkem			948
Hmotnost hotového výrobku			2000

11018 — ZBOJNICKÁ HOVĚZÍ PEČENĚ

10 porcí

1 porce: 160 g, z toho masa 83 g včetně slaniny

1 plátek hovězího masa, na řezu je slanina. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Porce je přelitá hnědou hustší šťávou, lesklou tukem. Šťáva má masitou, mírně kořeněnou vůni a chuť. (Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Opláchnutý díl masa vhodně nařízneme a paličkou rozklepeme na plát. Plát potřeme česnekem utřeným se solí, opepříme a poklademe tenkými plátky slaniny. Maso zavineme a ovážeme motouzem.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme na sádle do růžova a v tomto základu opečeme upravenou roládu. Pak maso podlijeme vodou, přikryjeme poklicí a pečeme (dusíme) do měkka. (Během pečení maso obracíme, přeléváme šťávou a podléváme teplou vodou.)

Měkké maso vyjmeme, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, mírně ji zasmažíme, podlijeme vodou a za občasného míchání vaříme nejméně 1 hodinu. Uvařenou šťávu procedíme přes hustý cedník.

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— bramborové knedlíky
— vařené brambory
— dušená rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Česnek	50	5	45
Slanina bez kůže	200	—	200
Sádlo škvařené	120	—	120
Cibule	200	30	170
Voda pitná	700	—	700
Mouka hladká	50	—	50
Hmotnost potravin	2351	35	2316
Ztráty celkem			716
Hmotnost hotového výrobku			1600

11019 — ANGLICKÁ SVÍČKOVÁ

10 porcí

1 porce: 120 g, z toho masa 75 g

2—3 tenké plátky masa, ukrojené čistým řezem. Maso je uprostřed narůžovělé, má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a křehké. Plátky masa jsou podlité přírodní šťávou. Šťáva má masitou, mírně kořeněnou vůni a chuť, je řídká a lesklá tukem.

Výrobní postup:

Anglickou svíčkovou připravujeme jen z dobře vyzrálého, mírně odleženého masa.

Opláchnutou svíčkovou zbavíme blan, osolíme, opepříme a necháme asi 1 hodinu odležet v chladu.

Potom maso zvolna opečeme po všech stranách v horkém sádle a dáme je do vyhřáté trouby. Anglickou svíčkovou pečeme zvolna si 20—30 minut — podle velikosti masa. Během pečení občas maso obracíme. Pečená anglická svíčková musí být uprostřed narůžovělá (nikoli krvavá).

Hotovou svíčkovou z pekáče vyjmeme, tuk od pečení zaprášíme moukou, krátce ji zasmahneme, podlijeme vlažným vývarem, rozmícháme a šťávu dobře povaříme (asi 1/2 hodiny). Před koncem varu přidáme worcester, šťávu dosolíme a přecedíme přes hustý cedník. Necháme ji na okraji sporáku, až tuk vystoupí na povrch.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí svíčková kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Sádlo škvařené	120	—	120
Mouka hladká	20	—	20
Vývar B, receptura č. 10101	500	—	500
Worcester	10	—	10
Hmotnost potravin	1681	—	1681
Ztráty celkem			481
Hmotnost hotového výrobku			1200

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— dušená rýže

11020 — HOVĚZÍ PEČENĚ NA SLANINĚ

10 porcí

1 porce: 183 g, z toho masa 63 g

1 plátek hovězího masa ukrojený přes vlákno, na řezu je v mase slanina. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Porce je přelitá nahnědlou šťávou. Šťáva má masitou vůni a chuť, je mírně lesklá tukem a je hustší. (Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Opláchnutý díl masa protkneme polovinou dávky slaniny, osolíme, opepříme a opečeme na části sádla.

Oloupanou, na plátky nakrájenou cibuli osmažíme do zlatova na zbylém sádle a mírně zalijeme vývarem. Na tento základ dáme opečené maso, přidáme rozmačkané nové koření, nádobu přikryjeme poklicí a maso dusíme zvolna do měkka. (Během dušení maso obracíme, přelévame šťávou a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkké maso vyjmeme, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmažíme, zalijeme vývarem, rozmícháme a nejméně jednu hodinu vaříme. Pak ji procedíme přes hustý cedník (špičák), dosolíme a přimícháme zbylou slaninu, nakrájenou na kostičky a částečně roztavenou.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Slanina bez kůže	100	—	100
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Sádlo škvařené	100	—	100
Cibule	300	45	255
Nové koření celé	0,5	—	0,5
Vývar B, receptura č. 10101	1100	—	1100
Mouka hladká	50	—	50
Hmotnost potravin	2681,5	45	2636,5
Ztráty celkem			806,5
Hmotnost hotového výrobku			1830

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— dušená rýže
— různě upravené těstoviny

11021 — HOVĚZÍ PEČENĚ NA ČESNEKU

10 porcí

1 porce: 140 g, z toho masa 63 g

1 plátek hovězího masa ukrojený přes vlákno a přelitý nahnědlou, tukem lesklou šťávou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Šťáva má masitou chuť s příchutí česneku, je řidší. (Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Opláchnutý díl hovězího masa potřeme česnekem utřeným se solí a opepříme.

Oloupanou cibuli nakrájíme na plátky, osmažíme ji na tuku do růžova, do základu přidáme maso a opečeme je po všech stranách. Pak podlijeme trochou teplé vody, přikryjeme poklicí a dusíme (pečeme) do měkka. (Během dušení maso obracíme, přeléváme šťávou a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkké maso vyjmeme. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, osmažíme, podlijeme vodou a za stálého míchání dobře povaříme. Uvařenou šťávu procedíme přes hustý cedník (špičák), dosolíme a na okraji sporáku zvolna vaříme, až tuk vystoupí na povrch.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Česnek	80	8	72
Pepř mletý	1	—	1
Sádlo škvařené	120	—	120
Cibule	200	30	170
Voda pitná	800	—	800
Mouka hladká	30	—	30
Hmotnost potravin	2261	38	2223
Ztráty celkem			823
Hmotnost hotového výrobku			1400

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— bramborové knedlíky
— houskové knedlíky

111 Dušené hovězí maso

11101 — HOVĚZÍ GULÁŠ

10 porcí

1 porce: 183 g, z toho masa 63 g (4 ks)
4 kousky masa, přelité červenohnědou, tukem lesklou omáčkou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté, přiměřeně měkké. Omáčka má výraznou, kořeněnou vůni a chuť po použitých surovinách, je hustší.

Výrobní postup:

Opláchnuté maso nakrájíme na kostky průměrně po 25 g (4 ks na porci).

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmahneme na tuku do růžova, přidáme mletou papriku, zpěníme ji, do základu vložíme maso, osolíme je a za stálého míchání osmahneme. Pak přidáme k masu rajčatový protlak, pepř, kmín, mírně je podlijeme vodou a dusíme pod poklicí.

Pod masem ještě zatuhlým vydusíme šťávu na tuk, zaprášíme moukou, za stálého míchání ji zasmažíme a podlijeme teplou vodou. Pak přidáme utřený česnek a majoránku a maso zvolna vaříme za stálého míchání do změknutí.

Měkké maso vyjmeme do čistého kastrolu a omáčku na ně přecedíme přes hustý cedník (špičák). Guláš krátce povaříme, až tuk vystoupí na povrch.

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— špekové knedlíky
— vařené brambory
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí kližka (maso přední b. k.)	1000	—	1000
Sádlo škvařené	120	—	120
Cibule	400	60	340
Paprika mletá	30	—	30
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Rajčatový protlak	20	—	20
Kmín	2	—	2
Voda pitná	1200	—	1200
Mouka hladká	100	—	100
Česnek	10	1	9
Majoránka	1	—	1
Hmotnost potravin	2914	61	2853
Ztráty celkem			1023
Hmotnost hotového výrobku			1830

11102 — UHERSKÝ GULÁŠ

10 porcí

1 porce: 213 g, z toho masa 63 g (4 ks)
4 kousky masa se zeleninovou vložkou a bramborami. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Omáčka je načervenalá, lesklá tukem, výrazně kořeněná a hustší.

Výrobní postup:

Opláchnuté maso hovězí i vepřové nakrájíme na kostky průměrně po 25 g (4 ks na porci).

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme na 2/3 sádla do růžova, přidáme papriku, zpěníme ji a v tomto základu za stálého míchání opečeme osolené hovězí maso. Pak je zalijeme vlažnou vodou, okořeníme pepřem a kmínem, přikryjeme poklicí a dusíme. K poloměkkému hovězímu masu přidáme maso vepřové a dusíme dále, až je bůček poloměkký. Pak přidáme oloupané brambory, nakrájené na čtvrtky, a očištěná, na kousky nakrájená rajčata a paprikové lusky.

Guláš zahustíme zásmažkou připravenou z 1/3 sádla a z prosáté mouky a společně dovaříme do měkka.

Před koncem varu okořeníme guláš majoránkou a dosolíme.

Vhodné příloha:

— chléb

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	500	—	500
Bůček vepřový s k.	500	—	500
Sádlo škvařené	150	—	150
Cibule	250	37,5	212,5
Sůl	30	—	30
Paprika mletá	30	—	30
Kmín	2	—	2
Pepř mletý	1	—	1
Voda pitná	800	—	800
Mouka hladká	80	—	80
Rajčata	150	15	135
Paprikové lusky čerstvé	150	37,5	112,5
Brambory	1167	467	700
Majoránka	1	—	1
Hmotnost potravin	3811	557	3254
Ztráty celkem			1124
Hmotnost hotového výrobku			2130

11103 — ZNOJEMSKÝ GULÁŠ

10 porcí

1 porce: 183 g, z toho masa 63 g (4 ks)
4 kousky masa, přelité červenohnědou, tukem lesklou omáčkou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté, přiměřeně měkké. Na povrchu masa jsou na nudličky nakrájené kyselé okurky. Omáčka má chuť po použitých surovinách, je výrazně kořeněná a hustší.

Výrobní postup:

Opláchnuté maso nakrájíme na kostky průměrně po 25 g (4 ks na porci).

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme ji na tuku do růžova, přidáme mletou papriku a zpěníme ji. V základu osmahneme maso, osolíme je, opepříme a okmínujeme. Po krátkém podušení podlijeme maso trochou vody, přikryjeme poklicí a dusíme do poloměkka.

Pak šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmahneme, zalijeme teplou vodou, rozmícháme a vaříme za občasného promíchání, až maso změkne.

Měkké maso přendáme do jiného kastrolu a omáčku na ně přecedíme přes hustý cedník (špičák).

Nakonec maso s omáčkou zvolna povaříme na okraji sporáku, až tuk vystoupí na povrch.

Při expedici vkládáme na každou porci okurku nakrájenou na nudličky.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— houskové knedlíky
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí kližka (maso přední b. k. nebo ořez)	1000	—	1000
Sádlo škvařené	150	—	150
Cibule	250	37,5	212,5
Paprika mletá	20	—	20
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Kmín	2	—	2
Voda pitná	1200	—	1200
Mouka hladká	100	—	100
Okurky kyselé, bez nálevu	150	15	135
Hmotnost potravin	2903	52,5	2850,5
Ztráty celkem			1020,5
Hmotnost hotového výrobku			1830

11104 — HOVĚZÍ DUŠENÉ NA HOUBÁCH

10 porcí

1 porce: 180 g, z toho masa 63 g (4 ks)
4 kousky hovězího masa, přelité tmavohnědou, tukem lesklou omáčkou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Omáčka má masitou a kořeněnou vůni a chuť po použitých surovinách a houbách. Je hustší a vložku tvoří rozsekané vařené houby.

Výrobní postup:

Opláchnuté maso nakrájíme na kostky průměrně po 25 g (4 ks na porci).

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme ji na tuku do růžova a přidáme nakrájené maso. V základu je krátce osmahneme, okořeníme kmínem, pepřem, osolíme, mírně podlijeme vodou, přikryjeme poklicí a dusíme do poloměkka.

Pak šťávu pod masem vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, za stálého míchání zasmažíme, zalijeme teplou vodou, přidáme vývar z hub a maso dusíme do měkka.

Měkké maso přendáme do jiného kastrolu a omáčku na ně procedíme přes hustý cedník (špičák). Do hotové omáčky přidáme rozsekané vařené houby a krátce ji znovu povaříme.

(Sušené houby dobře opereme ve vlažné vodě a uvaříme v malé dávce vody do měkka. Vařené houby rozsekáme na drobno.)

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— vařené brambory
— dušená rýže
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	1000	—	1000
Margarín	150	—	150
Cibule	200	30	170
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Kmín	2	—	2
Voda pitná	1200	—	1200
Mouka hladká	100	—	100
Houby sušené	15	—	15
Hmotnost potravin	2698	30	2668
Ztráty celkem			868
Hmotnost hotového výrobku			1800

11104/A — HOVĚZÍ DUŠENÉ NA ŽAMPIÓNECH

10 porcí

1 porce: 180 g, z toho masa 63 g (4 ks)
4 kousky dušeného hovězího masa, přelité omáčkou se žampióny. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Hustší omáčka je lesklá tukem, mírně kořeněná, vůně a chuti po žampiónech.

Výrobní postup:

Z opláchnutého dílu hovězího masa nebo z ořezu nakrájíme kousky (4 ks na porci).

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme na oleji do zlatova, přidáme nakrájené maso, osolíme je, okořeníme pepřem, kmínem a v základu osmahneme.

Pak maso zalijeme částí vody, přikryjeme poklicí a dusíme do měkka. (Během dušení maso občas promícháme a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkké maso vyjmeme drátěnou naběračkou do čistého kastrolu, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmažíme, zalijeme vodou a po rozmíchání dobře provaříme.

Uvařenou omáčku procedíme přes hustý cedník na maso, přidáme očištěné, na plátky krájené žampióny podušené na másle a společně krátce povaříme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	1000	—	1000
Cibule	200	30	170
Olej stolní	100	—	100
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Kmín	1	—	1
Voda pitná	1100	—	1100
Mouka hladká	100	—	100
Žampióny	200	10	190
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	2782	40	2742
Ztráty celkem			942
Hmotnost hotového výrobku			1800

Vhodné přílohy:

— dušená rýže
— vařené brambory
— těstoviny

11104/B — HOVĚZÍ ŽEBRO DUŠENÉ NA ŽAMPIÓNECH

10 porcí

1 porce: 160 g, z toho masa 75 g (bez kosti)
1 porce dušeného hovězího žebra, maso je přelité hustší šťávou se žampióny. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Šťáva je lesklá tukem, má masitou, mírně kořeněnou vůni a chuť; vložku tvoří na plátky krájené žampióny.

Výrobní postup:

Mírně tučné, vykostěné hovězí žebro nakrájíme na jednotlivé porce a opláchneme ve vlažné vodě.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme ji na oleji do růžova, přidáme porce žebra, v základu je opečeme, osolíme, okořeníme pepřem, kmínem a mírně podlijeme vodou.

Maso přikryjeme poklicí a dusíme je v základu do měkka. (Během dušení maso obracíme a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkké maso vyjmeme, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme vodou, rozmícháme a dobře povaříme.

Uvařenou šťávu procedíme přes hustý cedník zpět na maso, přidáme očištěné, opláchnuté, na plátky krájené žampióny, podušené na másle, a společně krátce podusíme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí žebro s k.	1500	—	1500
Cibule	250	37,5	212,5
Olej stolní	80	—	80
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Kmín	1	—	1
Voda pitná	1000	—	1000
Mouka hladká	50	—	50
Žampióny	200	10	190
Máslo	30	—	30
Hmotnost potravin	3142	47,5	3094,5
Ztráty celkem			1494,5
Hmotnost hotového výrobku			1600

Vhodné přílohy:

— dušená rýže
— vařené brambory
— těstoviny

11105 — BRATISLAVSKÝ GULÁŠ

10 porcí

1 porce: 183 g, z toho masa 63 g (4 ks)

4 kousky hovězího dušeného masa, přelité světlou smetanovou omáčkou s vložkou zeleniny. Maso je šťavnaté, celistvé, přiměřeně měkké; má mírně navinulou chuť po použitých surovinách. Omáčka má jemnou pikantní vůni a chuť; je hustší.

Výrobní postup:

Opláchnuté hovězí maso nakrájíme na kostky průměrně po 25 g (4 ks na porci).

Polovinu dávek zeleniny a cibule nakrájíme na plátky, osmahneme na 1/3 tuku, přidáme maso, v základu je osmahneme, osolíme, přidáme divoké koření, tymián a pečlivě opláchnutý citrón nakrájený na plátky. Maso podlijeme teplou vodou, přikryjeme poklicí a dusíme do měkka. (Během dušení maso občas zamícháme a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkké maso vyjmeme drátěnou naběračkou, šťávu zahustíme zásmažkou připravenou ze zbylého tuku a hladké mouky, dobře rozšleháme, přidáme hořčici, cukr, mléko, popřípadě teplou vodu a za stálého míchání vaříme omáčku asi 1 hodinu.

Uvařenou omáčku dosolíme a procedíme na maso přes hustý cedník (špičák). Zbylou zeleninu očistíme, nakrájíme na nudličky, uvaříme, přidáme do omáčky k masu a společně krátce povaříme.

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— vařené brambory
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	1000	—	1000
Margarín	150	—	150
Kořenová zelenina (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Cibule	50	7,5	42,5
Sůl	30	—	30
Divoké koření (celý pepř, nové koření, bobkový list)	3	—	3
Tymián	1	—	1
Citrón 1/2 ks	50	5	45
Hořčice	30	—	30
Voda pitná	800	—	800
Mléko konzumní	500	—	500
Mouka hladká	100	—	100
Cukr	10	—	10
Hmotnost potravin	2874	42,5	2831,5
Ztráty celkem			1001,5
Hmotnost hotového výrobku			1830

11106 — DEBRECÍNSKÝ GULÁŠ

10 porcí

1 porce: 200 g, z toho masa 63 g (4 ks), párků 10 g

4 kousky hovězího dušeného masa, přelité načervenalou omáčkou s vložkou slaniny a párků. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté, přiměřeně měkké. Omáčka má masitou, kořeněnou vůni a chuť, je hustší.

Výrobní postup:

Opláchnuté hovězí maso nakrájíme na kostky průměrně po 25 g (4 ks na porci).

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme na 1/2 tuku do růžova, přidáme papriku, zpěníme, vložíme maso, v základu je krátce osmahneme a podlijeme trochou vody. Pak maso osolíme, opepříme a přidáme omytá překrájená rajčata. Nádobu přikryjeme poklicí a maso dusíme za občasného promíchání a případně dolévání vody do poloměkka.

Poloměkké maso zahustíme zásmažkou připravenou ze zbylého tuku a mouky a dusíme do měkka. Měkké maso vyjmeme do čistého kastrolu a omáčku na ně procedíme přes hustý cedník (špičák).

Slaninu nakrájíme na kostičky, částečně roztavíme, osmažíme na ní párky nakrájené na plátky, směs zamícháme do guláše a společně povaříme.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— houskové knedlíky
— dušená rýže
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	1000	—	1000
Sádlo škvařené	150	—	150
Cibule	250	37,5	212,5
Paprika mletá	15	—	15
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Rajčata	100	—	100
Voda pitná	1000	—	1000
Mouka hladká	100	—	100
Slanina bez kůže	50	—	50
Párky jemné	100	—	100
Hmotnost potravin	2796	37,5	2758,5
Ztráty celkem			758,5
Hmotnost hotového výrobku			2000

11107 — PŘÍRODNÍ HOVĚZÍ FILÉ — PLÁTEK

10 porcí

1 porce: 142 g, z toho masa 52 g

1 plátek (filé) hovězího dušeného masa, přelitý nahnědlou šťávou. Maso má typickou vůni i chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Šťáva má masitou vůni a chuť, je hustší, na povrchu lesklá tukem.

Výrobní postup:

Z opláchnutého dílu hovězího masa nakrájíme přes vlákno plátky, mírně je naklepeme paličkou, na okraji nařízneme, osolíme a opepříme.

Upravené plátky masa zprudka opečeme po obou stranách na 1/3 tuku. Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme na zbylém tuku, zalijeme ji trochou vody, přidáme opečené maso, přikryjeme je poklicí a dusíme (pečeme) do měkka. (Během dušení plátky obracíme, popřípadě podléváme teplou vodou.)

Měkké maso vyjmeme do čistého kastrolu; šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmažíme, zalijeme teplou vodou, dobře rozmícháme a za občasného promíchání vaříme nejméně 1 hodinu.

Uvařenou šťávu procedíme přes hustý cedník na maso, dosolíme a společně krátce povaříme.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— dušená rýže
— různě upravené těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Sádlo škvařené	120	—	120
Cibule	250	37	212,5
Voda pitná	800	—	800
Mouka hladká	50	—	50
Hmotnost potravin	2251	37,5	2213,5
Ztráty celkem			793,5
Hmotnost hotového výrobku			1420

11107/A — PŘÍRODNÍ ROŠTĚNÁ

10 porcí

1 porce: 143 g, z toho masa 63 g

1 plátek dušené roštěnky, přelitý nahnědlou šťávou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Šťáva má masitou vůni a chuť, je hustší, na povrchu lesklá tukem.

Výrobní postup:

Opláchnutý hovězí roštěnec nakrájíme přes vlákno na plátky, mírně je naklepeme paličkou, na okraji nařízneme, osolíme a opepříme.

Plátky masa po obou stranách zprudka opečeme na 1/3 tuku.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme na zbylém tuku, zalijeme ji trochou vody, přidáme opečené roštěnky, přikryjeme je poklicí a dusíme (pečeme) do měkka. (Během dušení roštěnky obracíme, popřípadě podléváme teplou vodou.)

Měkké maso vyjmeme do jiného kastrolu, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmažíme, zalijeme teplou vodou, dobře rozmícháme a vaříme za občasného promíchání nejméně 1 hodinu.

Uvařenou šťávu procedíme přes hustý cedník na roštěnky, dosolíme a společně krátce povaříme.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— dušená rýže
— různě upravené těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí roštěnec kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Sádlo škvařené	120	—	120
Cibule	250	37,5	212,5
Voda pitná	800	—	800
Mouka hladká	50	—	50
Hmotnost potravin	2251	37,5	2213,5
Ztráty celkem			783,5
Hmotnost hotového výrobku			1430

11108 — HOVĚZÍ FILÉ — PLÁTEK — NA HOUBÁCH

10 porcí

1 porce: 180 g, z toho masa 62 g
1 plátek hovězího dušeného filé, přelitý nahnědlou omáčkou. Maso je přiměřeně měkké, šťavnaté. Omáčka má masitou vůni a chuť po použitých surovinách, je hustší a lesklá tukem; vložku tvoří sekané houby.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl masa nakrájíme přes vlákno na plátky, které mírně naklepeme paličkou, na okraji nařízneme, osolíme je a opepříme.

Plátky masa zprudka opečeme po obou stranách na 1/3 tuku.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme na zbylém tuku do růžova, mírně ji zalijeme teplou vodou a přidáme kmín. Do základu vložíme opečené plátky masa a pod poklicí je dusíme do měkka. (Během dušení plátky obracíme a podle potřeby podléváme vodou.)

Měkké maso vyjmeme; šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmažíme, zalijeme vodou a vývarem z hub, dobře rozmícháme, dosolíme a omáčku vaříme asi 1 hodinu.

Uvařenou omáčku procedíme přes hustý cedník zpět na maso a zamícháme do ní vařené rozsekané houby.

(Sušené houby opereme ve vlažné vodě a uvaříme v malé dávce vody do měkka. Vařené houby rozsekáme na drobno.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Sádlo škvařené	150	—	150
Cibule	200	30	170
Kmín	1	—	1
Voda pitná	1200	—	1200
Mouka hladká	100	—	100
Houby sušené	20	—	20
Hmotnost potravin	2702	30	2672
Ztráty celkem			872
Hmotnost hotového výrobku			1800

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— vařené brambory
— dušená rýže
— těstoviny

11108/A — HOVĚZÍ FILÉ — PLÁTEK — NA ŽAMPIÓNECH

10 porcí

1 porce: 180 g, z toho masa 62 g
1 plátek hovězího dušeného filé, přelitý šťávou se žampióny. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Šťáva je lesklá tukem, má masitou vůni a chuť, je hustší, vložku tvoří žampióny nakrájené na plátky.

Výrobní postup:

Z opláchnutého dílu hovězího masa nakrájíme přes vlákno plátky, mírně je naklepeme paličkou, na okrajích nařízneme, osolíme a opepříme.

Připravené maso opečeme po obou stranách na části oleje.

Do tuku od pečení přidáme zbytek oleje a osmažíme v něm do růžova cibuli nakrájenou na drobno. Zalijeme ji mírně vodou, vložíme opečené maso, okořeníme je kmínem, přikryjeme poklicí a zvolna dusíme do měkka. (Během dušení maso obracíme a podle potřeby podléváme teplou vodou.)

Měkké maso vyjmeme, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme vodou, rozmícháme a důkladně povaříme.

Uvařenou šťávu procedíme přes hustý cedník zpět na maso, přidáme očištěné, opláchnuté, na plátky nakrájené žampióny, podušené na másle, a společně krátce povaříme.

Vhodné přílohy:

— dušená rýže
— vařené brambory
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Cibule	200	30	170
Kmín	1	—	1
Olej stolní	100	—	100
Voda pitná	1000	—	1000
Mouka hladká	50	—	50
Žampióny	200	10	190
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	2632	40	2592
Ztráty celkem			792
Hmotnost hotového výrobku			1800

11108/B — ROŠTĚNÁ NA HOUBÁCH

10 porcí

1 porce: 180 g, z toho masa 63 g

1 plátek dušené roštěnky, přelitý nahnědlou omáčkou. Maso je celistvé, šťavnaté, přiměřeně měkké. Omáčka je lesklá tukem a má vůni a chuť po použitých surovinách, je hustší; vložku tvoří sekané houby.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl roštěnce nakrájíme přes vlákno na plátky, mírně je naklepeme paličkou, na okraji nařízneme, osolíme a opepříme.

Roštěnky zprudka opečeme po obou stranách na 1/3 tuku.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme na zbylém tuku do růžova, mírně ji zalijeme teplou vodou a okořeníme kmínem. Do základu přidáme maso a pod poklicí je dusíme (pečeme) do měkka. (Během dušení maso obracíme a podle potřeby podléváme teplou vodou.)

Měkké roštěnky vyjmeme; šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmažíme, zalijeme vodou a vývarem z hub, dobře rozmícháme, dosolíme a vaříme asi 1 hodinu.

Uvařenou omáčku procedíme přes hustý cedník zpět na roštěnky, přidáme rozsekané houby a krátce povaříme.

(Sušené houby opereme ve vlažné vodě a uvaříme v malé dávce vody do měkka. Vařené houby rozsekáme na drobno.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí roštěnec kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Sádlo škvařené	150	—	150
Cibule	200	30	170
Kmín	1	—	1
Voda pitná	1200	—	1200
Mouka hladká	100	—	100
Houby sušené	20	—	20
Hmotnost potravin	2702	30	2672
Ztráty celkem			872
Hmotnost hotového výrobku			1800

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— vařené brambory
— dušená rýže
— těstoviny

11109 — HOVĚZÍ FILÉ — PLÁTEK — NA MORKU

10 porcí

1 porce: 142 g, z toho masa 62 g

1 plátek (filé) hovězího masa, přelitý přírodní, nahnědlou šťávou s vložkou vařeného morku. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté, přiměřeně měkké. Šťáva má masitou vůni a chuť, je hustší, na povrchu lesklá tukem.

Výrobní postup:

Z opláchnutého dílu hovězího masa nakrájíme přes vlákno plátky, mírně je naklepeme paličkou, na okraji nařízneme, osolíme a opepříme.

Plátky masa zprudka opečeme po obou stranách na 1/3 tuku.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme na zbylém tuku do zlatova, zalijeme ji trochou vody, přidáme opečené maso, přikryjeme je poklicí a dusíme (pečeme) do měkka. (Během dušení plátky obracíme a podle potřeby podléváme teplou vodou.)

Měkké maso vyjmeme do jiného kastrolu, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmažíme ji, zalijeme teplou vodou, dobře rozmícháme a vaříme nejméně 1 hodinu.

Uvařenou šťávu procedíme na maso přes hustý cedník, dosolíme, přidáme na plátky krájený morek a společně krátce povaříme.

↩

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Sádlo škvařené	120	—	120
Cibule	250	37,5	212,5
Voda pitná	800	—	800
Mouka hladká	50	—	50
Morek	50	—	50
Hmotnost potravin	2301	37,5	2263,5
Ztráty celkem			843,5
Hmotnost hotového výrobku			1420

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— dušená rýže
— těstoviny

11109/A — ROŠTĚNÁ NA MORKU

10 porcí

1 porce: 143 g, z toho masa 63 g

1 plátek roštěnky, přelitý nahnědlou šťávou s vložkou vařeného morku. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté, přiměřeně měkké. Šťáva je lesklá tukem, má masitou vůni a chuť a je hustší.

Výrobní postup:

Z opláchnutého dílu roštěnce nakrájíme přes vlákno plátky, mírně je naklepeme paličkou, na okraji nařízneme, osolíme a opepříme.

Roštěnky zprudka opečeme po obou stranách na 1/3 tuku.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme ji na zbylém tuku do zlatova a zalijeme trochou vody. Do základu přidáme opečené maso, přikryjeme je poklicí a dusíme (pečeme) do měkka. (Během dušení roštěnky obracíme a podle potřeby podléváme teplou vodou.)

Měkké maso vyjmeme do čistého kastrolu, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmažíme ji, zalijeme teplou vodou, dobře rozmícháme a vaříme nejméně 1 hodinu.

Uvařenou šťávu procedíme na roštěnky přes hustý cedník, dosolíme, přidáme na plátky krájený morek a společně krátce povaříme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí roštěnec kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Sádlo škvařené	120	—	120
Cibule	250	37,5	212,5
Voda pitná	800	—	800
Mouka hladká	50	—	50
Morek	50	—	50
Hmotnost potravin	2301	37,5	2263,5
Ztráty celkem			833,5
Hmotnost hotového výrobku			1430

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— dušená rýže
— těstoviny

11110 — HOVĚZÍ FILÉ — PLÁTEK — NA PAPRICE

10 porcí

1 porce: 182 g, z toho masa 62 g

1 plátek hovězího masa, přelitý světle červenou, hladkou paprikovou omáčkou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Omáčka má vůni a chuť po mase a použitém koření, je hustší.

Výrobní postup:

Z opláchnutého dílu hovězího masa nakrájíme přes vlákno plátky, mírně je naklepeme paličkou, na okraji nařízneme a osolíme.

Plátky masa zprudka opečeme po obou stranách na 1/3 tuku.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, zpěníme ji na zbylém tuku, přidáme mletou papriku, krátce podusíme a zalijeme částí vody. Do základu přidáme opečené plátky (filé), přiklopíme poklicí a dusíme je do měkka. (Během dušení plátky obracíme a podle potřeby podléváme teplou vodou.)

Měkké maso vyjmeme do jiného kastrolu. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme ji moukou, zasmažíme, zalijeme teplou vodou, dobře rozšleháme a omáčku vaříme za stálého míchání nejméně 1 hodinu.

Před koncem varu přidáme smetanu, omáčku dosolíme a přecedíme přes hustý cedník (špičák) na maso a společně krátce povaříme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Margarín	150	—	150
Cibule	150	22,5	127,5
Paprika mletá	30	—	30
Voda pitná	1000	—	1000
Mouka hladká	100	—	100
Smetana 12%	250	—	250
Hmotnost potravin	2710	22,5	2687,5
Ztráty celkem			867,5
Hmotnost hotového výrobku			1820

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— těstoviny
— dušená rýže

11110/A — ROŠTĚNÁ NA PAPRICE

10 porcí

1 porce: 183 g, z toho masa 63 g

1 plátek dušené roštěnky, přelitý světle červenou, hladkou paprikovou omáčkou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Omáčka má vůni a chuť po másle a použitém koření, je hustší.

Výrobní postup:

Z opláchnutého dílu roštěnce nakrájíme přes vlákno plátky, mírně je naklepeme paličkou, na okraji nařízneme a osolíme.

Plátky masa zprudka opečeme po obou stranách na 1/3 tuku.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, zpěníme ji na zbylém tuku, přidáme mletou papriku, krátce podusíme a zalijeme částí vody. Do základu přidáme opečené roštěnky, přikryjeme je poklicí a dusíme do měkka. (Během dušení roštěnky obracíme a podle potřeby podléváme teplou vodou.)

Měkké roštěnky vyjmeme do jiného kastrolu. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmažíme, zalijeme teplou vodou, dobře rozšleháme a omáčku vaříme za stálého míchání nejméně 1 hodinu.

Před koncem varu přidáme smetanu, omáčku dosolíme, přecedíme přes hustý cedník (špičák) na roštěnky a společně krátce povaříme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí roštěnec kuch. uprav	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Margarín	150	—	150
Cibule	150	22,5	127,5
Paprika mletá	30	—	30
Voda pitná	1000	—	1000
Mouka hladká	100	—	100
Smetana 12%	250	—	250
Hmotnost potravin	2710	22,5	2687,5
Ztráty celkem			857,5
Hmotnost hotového výrobku			1830

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— těstoviny
— dušená rýže

11111 — HOVĚZÍ FILÉ — PLÁTEK — ZNOJEMSKÉ

10 porcí

1 porce: 182 g, z toho masa 62 g

1 plátek hovězího filé, přelitý nahnědlou omáčkou s vložkou na kostičky krájených okurek. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Omáčka má masitou, mírně navinulou vůni a chuť po okurkách, je hustší.

Výrobní postup:

Z opláchnutého dílu hovězího masa nakrájíme přes vlákno plátky, mírně je naklepeme paličkou, na okraji nařízneme, osolíme, opepříme a zprudka opečeme po obou stranách na 1/3 tuku.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme ji do růžova na 2/3 zbylého tuku a mírně podlijeme vodou. (Trochu sádla dáme stranou a použijeme na podušení okurek.) Do základu přidáme opečené maso, přikryjeme je poklicí a dusíme (pečeme) do měkka. (Během dušení plátky obracíme a podle potřeby podléváme teplou vodou.)

Měkké maso vyjmeme do čistého kastrolu. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmažíme, zalijeme vlažnou vodou, dobře rozšleháme a za občasného promíchání vaříme nejméně 1 hodinu.

Uvařenou omáčku procedíme přes hustý cedník na maso, přidáme okurky nakrájené na kostičky a podušené na troše sádla a společně povaříme.

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— vařené brambory
— dušená rýže
— různě upravené těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Sádlo škvařené	150	—	150
Cibule	250	37,5	212,5
Voda pitná	1200	—	1200
Mouka hladká	100	—	100
Okurky kyselé, bez nálevu	150	15	135
Hmotnost potravin	2881	52,5	2828,5
Ztráty celkem			1008,5
Hmotnost hotového výrobku			1820

11111/A — ZNOJEMSKÁ ROŠTĚNÁ

10 porcí

1 porce: 183 g, z toho masa 63 g

1. plátek dušené roštěnky, přelitý nahnědlou omáčkou s vložkou na kostičky krájených okurek. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Omáčka má masitou a mírně navinulou vůni a chuť po okurkách, je hustší.

Výrobní postup:

Z opláchnutého dílu roštěnce nakrájíme přes vlákno plátky, mírně je naklepeme paličkou, na okraji nařízneme, osolíme a opepříme.

Roštěnky zprudka opečeme po obou stranách na 1/3 tuku.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme ji do růžova na 2/3 zbylého tuku (trochu sádla dáme stranou na podušení okurek), mírně podlijeme vodou, přidáme opečené roštěnky, přikryjeme poklicí a dusíme (pečeme) do měkka. (Během dušení roštěnky obracíme a podle potřeby podléváme teplou vodou.)

Měkké roštěnky přendáme do jiného kastrolu. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmažíme, zalijeme vlažnou vodou, dobře rozšleháme a za občasného promíchání vaříme nejméně 1 hodinu.

Uvařenou omáčku procedíme přes hustý cedník na roštěnky, přidáme do ní okurky nakrájené na kostičky a podušené na troše sádla a společně povaříme.

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— vařené brambory
— dušená rýže
— různě upravené těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí roštěnec kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Sádlo škvařené	150	—	150
Cibule	250	37,5	212,5
Voda pitná	1200	—	1200
Mouka hladká	100	—	100
Okurky kyselé, bez nálevu	150	15	135
Hmotnost potravin	2881	52,5	2828,5
Ztráty celkem			998,5
Hmotnost hotového výrobku			1830

11112 — BAVORSKÁ ROŠTĚNÁ

10 porcí

1 porce: 220 g, z toho masa s náplní 95 g

1 porce plněné roštěnky, přelitá nahnědlou, tukem lesklou omáčkou. Maso je celistvé, šťavnaté, vložka je měkká a přiměřeně kořeněná. Omáčka má masitou vůni a chuť a je hustší.

Výrobní postup:

Z opláchnutého roštěnce nakrájíme přes vlákno roštěnky, naklepeme je do šíře, na okrajích nařízneme šlachy, maso osolíme a opepříme.

Do středu plátku střídavě pokládáme na nudle krájené syrové brambory, kyselé okurky, salám a na kousky krájené vařené vejce.

Plátky svineme, na okrajích upevníme párátkem (nebo převážeme režnou nití) a na povrchu opět osolíme.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno a osmažíme ji na tuku do růžova. Do základu vložíme plněné roštěnky, krátce je opečeme, mírně podlijeme vodou, přikryjeme poklicí a zvolna dusíme (pečeme) do měkka. (Během dušení roštěnky obracíme a podle potřeby podléváme teplou vodou.)

Měkké roštěnky vyjmeme do čistého kastrolu a zbavíme párátek nebo nití. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmažíme, zalijeme teplou vodou, rozšleháme a za občasného promíchání vaříme omáčku nejméně 1 hodinu.

Uvařenou omáčku dosolíme, procedíme přes hustý cedník (špičák) na maso a společně převaříme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí roštěnec kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Brambory	290	115	175
Okurky kyselé, bez nálevu	100	10	90
Salám Pražský	100	5	95
Vejce 2 ks	80	—	80
Sádlo škvařené	120	—	120
Cibule	200	30	170
Voda pitná	1200	—	1200
Mouka hladká	100	—	100
Hmotnost potravin	3221	160	3061
Ztráty celkem			861
Hmotnost hotového výrobku			2200

Vhodná příloha:

— dušená rýže

11112/A — BAVORSKÝ ZÁVITEK

10 porcí

1 porce: 250 g, z toho masa s náplní 130 g
1 závitek přelitý nahnědlou, tukem lesklou šťávou. Maso je celistvé, přiměřeně měkké a šťavnaté. Šťáva má masitou vůni a chuť, je mírně kořeněná a hustší.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl hovězího masa nakrájíme přes vlákno na plátky, rozklepeme je paličkou do široka a mírně osolíme.

Uvařené brambory oloupeme a vychladlé nakrájíme na kostičky. Na kostičky nakrájíme i uzený bůček, uvařený do měkka a zbavený kostí, a okurky. Cibuli oloupeme a nakrájíme na drobno.

Na 1/3 dávky sádla osmažíme 1/3 cibule, přidáme bůček, brambory, okurky, směs osolíme, opepříme a po prohřátí spojíme vejci a promícháme.

Rozložené plátky masa naplníme připravenou směsí, zabalíme a upevníme párátky.

Zbylou cibuli osmažíme do růžova na tuku, přidáme závitky, v základu je krátce opečeme, mírně podlijeme vývarem, přidáme nové koření a maso dusíme pod poklicí do měkka. (Během dušení závitky obracíme a podle potřeby podléváme teplou vodou.)

Měkké závitky vyjmeme a zbavíme párátek. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, osmahneme ji, zalijeme vývarem, rozmícháme a za občasného promíchání vaříme nejméně 1 hodinu.

Uvařenou šťávu procedíme přes hustý cedník zpět na maso a společně krátce povaříme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	40	—	40
Brambory	450	135	315
Bůček uzený s k.	300	—	300
Okurky kyselé	100	10	90
Cibule	300	45	255
Sádlo	150	—	150
Vejce 2 ks	80	—	80
Pepř mletý	1	—	1
Vývar B, receptura č. 10101	1200	—	1200
Nové koření	1	—	1
Mouka hladká	50	—	50
Hmotnost potravin	3672	190	3482
Ztráty celkem			982
Hmotnost hotového výrobku			2500

Vhodná příloha:

— dušená rýže

11114 — HOVĚZÍ MASO NA PEPŘI

10 porcí

1 porce: 183 g, z toho masa 63 g (6 ks)
Drobné dušené hovězí maso (asi 6 ks), přelité nahnědlou hustší omáčkou, lesklou tukem. Maso má typickou vůni a chuť, je celistvé, šťavnaté. Omáčka má vůni a chuť po mase a pepři.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl hovězího masa rozkrájíme na drobné kousky (6 ks na porci).

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno a osmažíme do zlatova na tuku. Do základu přidáme nakrájené maso, osolíme je, za stálého míchání osmahneme, okořeníme drceným pepřem, mírně podlijeme vodou, přikryjeme poklicí a dusíme asi půl hodiny. (Během dušení masem občas zamícháme a podle potřeby je podléváme vodou.)

Po půlhodinovém dušení vydusíme šťávu na tuk, zaprášíme prosátou moukou, zasmahneme, zalijeme teplou vodou, dobře rozmícháme a za stálého míchání dusíme maso zvolna do měkka. Měkké maso dosolíme, omáčku necedíme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	1000	—	1000
Sádlo škvařené	120	—	120
Cibule	300	45	255
Pepř celý (drcený)	5	—	5
Sůl	30	—	30
Voda pitná	1200	—	1200
Mouka hladká	100	—	100
Hmotnost potravin	2755	45	2710
Ztráty celkem			880
Hmotnost hotového výrobku			1830

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— dušená rýže
— těstoviny

11115 — HOVĚZÍ MASO DUŠENÉ V KAPUSTĚ — 10 porcí

1 porce: 213 g, z toho masa 63 g (4 ks)

4 kousky hovězího dušeného masa v nahnědlé omáčce s vložkou kapusty. Maso má typickou vůni a chuť po použitých surovinách, je celistvé a šťavnaté. Pepřem ochucená šťáva je spojena s kapustou.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl hovězího masa rozkrájíme na kostky průměrně po 25 g.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme ji na tuku do růžova, přidáme nakrájené maso, osolíme je, opepříme a za stálého míchání v základu podusíme. (Během dušení masem občas zamícháme a podle potřeby je podléváme vodou.)

Po půlhodinovém dušení vydusíme šťávu na tuk, zaprášíme prosátou moukou, po zasmažení zalijeme vodou, rozmícháme a maso dusíme zvolna téměř do měkka.

Kapustu očistíme, zbavíme košťálu a zvadlých listů, dobře ji opereme v tekoucí vodě, nakrájíme na větší kousky, spaříme vařicí vodou a přidáme k masu. Dusíme ji s omáčkou asi 15 minut — až změkne.

Pokrm dosolíme, přidáme utřený česnek a slaninu nakrájenou na kostičky a částečně roztavenou.

Vhodná příloha:

— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	1000	—	1000
Sádlo škvařené	100	—	100
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Cibule	250	37,5	212,5
Voda pitná	800	—	800
Mouka hladká	50	—	50
Česnek	15	1,5	13,5
Kapusta	1200	240	960
Slanina bez kůže	50	—	50
Hmotnost potravin	3496	279	3217
Ztráty celkem			1087
Hmotnost hotového výrobku			2130

11116 — HOVĚZÍ MASO DUŠENÉ V MRKVI — 10 porcí

1 porce: 213 g, z toho masa 63 g (4 ks)

4 kousky dušeného hovězího masa, spojené světlou šťávou s mrkví. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Hustší šťáva spojená s mrkví je mírně kořeněná a mírně nasládlá.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl hovězího masa nakrájíme na kostky průměrně po 25 g (4 ks na porci).

Maso vložíme do kastrolu, zalijeme vařicí vodou, přidáme polovinu dávky tuku, osolíme, okořeníme pepřem a přikryté dusíme.

K poloměkkému masu přidáme očištěnou mrkev, nakrájenou na plátky.

Z druhé poloviny tuku a z prosáté mouky připravíme světlou zásmažku, okořeníme ji mletým květem, přidáme za stálého míchání k masu a zahuštěné maso zvolna dusíme do měkka.

Pokrm dochutíme cukrem, dosolíme a krátce podusíme.

Vhodná příloha:

— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	1000	—	1000
Voda pitná	800	—	800
Margarín	150	—	150
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Mrkev	1200	240	960
Mouka hladká	50	—	50
Květ mletý	1	—	1
Cukr	20	—	20
Hmotnost potravin	3252	240	3012
Ztráty celkem			882
Hmotnost hotového výrobku			2130

11117 — ŠPANĚLSKÝ PTÁČEK

10 porcí

1 porce: 220 g, z toho masa včetně náplně 90 g

1 plněný ptáček, přelitý nahnědlou, tukem lesklou omáčkou. Maso je celistvé, šťavnaté, vložka je měkká a přiměřeně kořeněná. Omáčka má typickou masitou vůni a chuť, je mírně kořeněná a hustší.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl hovězího masa nakrájíme přes vlákno na plátky, naklepeme je paličkou do šíře, osolíme, opepříme a potřeme hořčicí.

Do středu masa klademe slaninu nakrájenou na silnější nudle, salám, okurky a na kousky krájené vařené vejce. Plátky zavineme, na okrajích upevníme párátkem (nebo převážeme režnou nití) a na povrchu osolíme.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno a osmažíme ji na tuku do růžova. V základu krátce opečeme závitky, mírně je podlijeme vodou, přikryjeme poklicí a dusíme do měkka. (Během dušení maso obracíme a podle potřeby podléváme teplou vodou.)

Měkké maso vyjmeme do jiného kastrolu. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou zasmahneme, zalijeme vlažnou vodou, dobře rozmícháme a vaříme za občasného promíchání nejméně 1 hodinu.

Uvařenou omáčku dosolíme, procedíme přes hustý cedník (špičák) na maso a společně krátce povaříme.

Vhodné přílohy:

— dušená rýže
— různě upravené brambory
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Hořčice	20	—	20
Slanina s kůží	50	2,5	47,5
Salám Pražský	150	7,5	142,5
Vejce 2 ks	80	—	80
Okurky kyselé, bez nálevu	200	20	180
Sádlo škvařené	120	—	120
Cibule	250	37,5	212,5
Voda pitná	1100	—	1100
Mouka hladká	100	—	100
Hmotnost potravin	3101	67,5	3033,5
Ztráty celkem			833,5
Hmotnost hotového výrobku			2200

11118 — MEXICKÝ GULÁŠ

10 porcí

1 porce: 303 g, z toho masa 63 g, rýže 120 g

Drobné kousky dušeného hovězího masa v omáčce s vložkou hrášku. Střed porcí tvoří tvarovaná rýže s hráškem, posypaná strouhaným sýrem. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Omáčka má masitou vůni a chuť, je mírně načervenalá a hustší.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl masa nakrájíme na drobné kousky (6 ks na porci).

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno a osmažíme do zlatova na polovině tuku. Do základu přidáme maso, osmahneme je, přidáme rajčatový protlak, sůl, pepř a krátce podusíme ve vlastní šťávě. Pak mírně podlijeme vodou a pod poklicí dusíme.

V polovině dušení vysmahneme šťávu na tuk, maso zaprášíme prosátou moukou, zasmahneme, podlijeme vlažnou vodou, dobře rozmícháme a vaříme do měkka. Před koncem varu přidáme do guláše polovinu dávky zeleného hrášku. Omáčku necedíme.

Na zbývajícím tuku osmahneme opranou rýži, přidáme potřebnou dávku vody, přimícháme zelený hrášek, osolíme a po zavření udusíme v troubě do měkka.

Při podávání tvarujeme dávku rýže do středu talíře a kolem nalijeme guláš.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	1000	—	1000
Sádlo škvařené	150	—	150
Cibule	250	37,5	212,5
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Rajčatový protlak	50	—	50
Voda pitná	1300	—	1300
Mouka hladká	80	—	80
Hrášek steril., bez nálevu	300	—	300
Rýže	600	—	600
Voda pitná na přípravu rýže — podle potřeby			
Sýr tvrdý — moravský bochník	100	5	95
Hmotnost potravin	3861	42,5	3818,5
Ztráty celkem			788,5
Hmotnost hotového výrobku			3030

11119 — KARLOVARSKÝ GULÁŠ

10 porcí

1 porce: 323 g, z toho masa 63 g (4 ks), máslové noky 140 g (6 ks)
4 kousky dušeného hovězího masa v krémové, paprikové omáčce; vložku tvoří porce máslových noků. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Omáčka je načervenalá, má masitou chuť a je hustší.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl hovězího masa nakrájíme na kostky průměrně po 25 g (4 ks na porci).

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, zpěníme ji na tuku, přidáme mletou papriku a v základu podusíme nakrájené maso. Pak přilijeme trochu teplé vody, přidáme sůl a maso dusíme pod poklicí do měkka. (Během dušení doléváme teplou vodu.)

Měkké maso vyjmeme do čistého kastrolu. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmažíme, zalijeme vlažnou vodou, dobře rozšleháme a za občasného promíchání vaříme nejméně 1 hodinu. Před koncem varu přidáme smetanu, omáčku převaříme a procedíme přes hustý cedník (špičák) zpět na maso.

Příprava máslových noků:

Mléko svaříme (nejlépe v kotlíku) s tukem a solí, za stálého míchání přidáme prosátou hrubou mouku a na mírném ohni mícháme tak dlouho, až se těsto přestane lepit na okraje kotlíku.

Do prochladlého těsta postupně vmícháme celá vejce a žloutky. Polévkovou lžicí tvoříme noky a vaříme je v osolené vodě asi 3—4 minuty.

Vařené noky vyjmeme cedníkem, propláchneme je ve studené vodě, necháme okapat a zalijeme trochou hovězího vývaru (aby nevysychaly).

Při podávání vkládáme noky přímo do guláše.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	1000	—	1000
Margarín	100	—	100
Cibule	150	22,5	127,5
Paprika mletá	15	—	15
Sůl	20	—	20
Voda pitná	1000	—	1000
Mouka hladká	100	—	100
Smetana 12%	250	—	250
Máslové noky:			
Mléko konzumní	800	—	800
Margarín	100	—	100
Sůl	15	—	15
Mouka hladká	600	—	600
Vejce 3 ks	120	—	120
Žloutky 2 ks	40	—	40
Hmotnost potravin	4310	22,5	4287,5
Ztráty celkem			1057,5
Hmotnost hotového výrobku			3230

11120 — RUMUNSKÝ GULÁŠ

10 porcí

1 porce: 163 g, z toho masa 63 g (4 ks)
4 kousky dušeného hovězího masa ve šťávě s vložkou dušené zeleniny. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Šťáva je mírně kořeněná, hustší, s vložkou zeleniny.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl hovězího masa nakrájíme na kostky průměrně po 25 g (4 ks na porci).

2/3 dávky oloupané cibule nakrájíme na drobno a osmažíme na sádle do růžova. Na cibuli dáme nakrájené maso, okořeníme je mletou paprikou a v základu krátce osmahneme.

Pak maso osolíme, opepříme, mírně podlijeme vodou a pod poklicí dusíme. Během dušení mícháme a dle potřeby podléváme horkou vodou.

Když je maso poloměkké, vydusíme šťávu na tuk, zaprášíme prosátou moukou, zasmahneme, zalijeme vlažnou vodou, dobře rozmícháme, přidáme utřený česnek a za občasného míchání dusíme maso do měkka.

Paprikové lusky (zbavené semen), oloupaný lilek, rajčata a zbylou cibuli nakrájíme na nudle, podusíme na oleji a přidáme před koncem varu do šťávy k masu.

Guláš se zeleninou krátce podusíme a dosolíme.

Vhodné přílohy:
— dušená rýže
— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední — kližka b. k.	1000	—	1000
Sádlo škvařené	80	—	80
Cibule	300	45	255
Paprika mletá	20	—	20
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Voda pitná	800	—	800
Mouka hladká	50	—	50
Česnek	10	1	9
Olej	50	—	50
Paprikové lusky čerstvé	200	50	150
Lilek	100	30	70
Rajčata čerstvá	100	10	90
Hmotnost potravin	2741	136	2605
Ztráty celkem			975
Hmotnost hotového výrobku			1630

11121 — ZÁVITEK PLNĚNÝ SEKANÝM MASEM

10 porcí

1 porce: 210 g, z toho masa s náplní 95 g
1 plněný závitek, přelitý nahnědlou, tukem lesklou omáčkou. Maso je celistvé, přiměřeně měkké a šťavnaté. Omáčka má masitou vůni a chuť, je mírně kořeněná a hustší.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl masa nakrájíme na plátky, naklepeme je paličkou, osolíme a opepříme.

Do středu plátků položíme díl syrové sekané, maso zabalíme a upevníme párátkem nebo režnou nití. Na povrchu závitky posolíme.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno a osmahneme na tuku do růžova. Závitky v základu krátce opečeme, zalijeme trochou vody a pod poklicí dusíme (pečeme) do měkka. (Během dušení maso obracíme a podle potřeby podléváme vodou.)

Měkké závitky vyjmeme do čistého kastrolu. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, mírně zasmahneme, zalijeme teplou vodou, dobře rozmícháme a omáčku vaříme za občasného promíchání nejméně 1 hodinu.

Uvařenou omáčku procedíme přes hustý cedník (špičák) zpět na maso a společně krátce podusíme.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— dušená rýže
— různě upravené těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Sekaná syrová, receptura č. 15401	600	—	600
Sádlo škvařené	120	—	120
Cibule	250	37,5	212,5
Voda pitná	1100	—	1100
Mouka hladká	100	—	100
Hmotnost potravin	3201	37,5	3163,5
Ztráty celkem			1063,5
Hmotnost hotového výrobku			2100

11122 — KYJEVSKÁ ROŠTĚNÁ

10 porcí

1 porce: 230 g, z toho masa s náplní 95 g
1 plněný závitek, přelitý načervenalou omáčkou. Maso je celistvé, šťavnaté, přiměřeně měkké. Omáčka má masitou chuť, je mírně kořeněná paprikou, hladká a hustší.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl roštěnce nakrájíme na plátky, rozklepeme je paličkou do šíře, na okraji nařízneme a osolíme.

Do středu plátků klademe nudličky salámu, okurky a 1/4 vařeného vejce. Plátky zavineme, na okrajích upevníme párátkem (nebo převážeme režnou nití) a na povrchu osolíme.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, zpěníme ji na 2/3 tuku, přidáme závitky, krátce je v základu opečeme, podlijeme trochou vody a nalijeme na ně mletou papriku, zpěněnou na zbylém tuku. Maso přikryjeme poklicí a dusíme do měkka. (Během dušení závitky obracíme a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkké závitky vyjmeme a párátka z nich odstraníme. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, zasmahneme, zalijeme vlažnou vodou, dobře rozšleháme a za občasného promíchání vaříme nejméně 1 hodinu; asi v polovině varu přidáme smetanu. Uvařenou omáčku procedíme přes hustý cedník (špičák) na maso, dosolíme ji a krátce povaříme.

Slaninu zbavíme kůže, rozkrájíme ji na drobnější kostičky, částečně roztavíme a vlijeme do hotové omáčky.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí roštěnec kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Salám Pražský	150	7,5	142,5
Okurky kyselé, bez nálevu	200	20	180
Vejce 2 1/2 ks	100	—	100
Margarín	150	—	150
Cibule	250	37,5	212,5
Paprika mletá	20	—	20
Voda pitná	900	—	900
Mouka hladká	100	—	100
Smetana 12%	250	—	250
Slanina s kůží	50	2,5	47,5
Hmotnost potravin	3200	67,5	3132,5
Ztráty celkem			832,5
Hmotnost hotového výrobku			2300

Vhodné přílohy:

— dušená rýže
— houskové knedlíky
— těstoviny

11122/A — KYJEVSKÝ ZÁVITEK

10 porcí

1 porce: 230 g, z toho masa s náplní 95 g
1 plněný závitek, přelitý načervenalou omáčkou. Maso je celistvé, šťavnaté, přiměřeně měkké. Omáčka má masitou chuť, je mírně kořeněná paprikou, hladká a hustší.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl hovězího masa nakrájíme na plátky, naklepeme je paličkou do šíře, na okraji nařízneme a osolíme.

Do středu plátků klademe nudličky salámu, okurky a 1/4 vařeného vejce. Plátky zavineme, na okrajích upevníme párátkem (nebo převážeme režnou nití) a na povrchu osolíme.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, zpěníme ji na 2/3 tuku, do základu přidáme závitky, krátce je opečeme a podlijeme trochou vody. Pak k masu přidáme mletou papriku, zpěněnou na zbylém tuku, přikryjeme je poklicí a dusíme do měkka. (Během dušení závitky obracíme a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkké závitky vyjmeme, párátka z nich odstraníme. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, po zasmahnutí zalijeme vlažnou vodou, dobře rozšleháme a za občasného promíchání vaříme nejméně 1 hodinu.

Asi v polovině varu přidáme do omáčky smetanu; uvařenou omáčku procedíme přes hustý cedník (špičák) na maso, dosolíme ji a krátce povaříme.

Slaninu zbavíme kůže, rozkrájíme ji na drobnější kostičky, částečně roztavíme a vlijeme do hotové omáčky.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Salám Pražský	150	7,5	142,5
Okurky kyselé, bez nálevu	200	20	180
Vejce 2 1/2 ks	100	—	100
Margarín	150	—	150
Cibule	250	37,5	212,5
Paprika mletá	20	—	20
Voda pitná	900	—	900
Mouka hladká	100	—	100
Smetana 12%	250	—	250
Slanina s kůží	50	2,5	47,5
Hmotnost potravin	3200	67,5	3132,5
Ztráty celkem			832,5
Hmotnost hotového výrobku			2300

Vhodné přílohy:

— dušená rýže
— houskové knedlíky
— těstoviny

11123 — RÝNSKÁ ROŠTĚNÁ

10 porcí

1 porce: 183 g, z toho masa 63 g
1 plátek dušené roštěnky, politý hnědočervenou omáčkou. Maso je šťavnaté, přiměřeně měkké. Omáčka má masitou vůni a chuť a příchuť po víně, je hustší.

Výrobní postup:

Z opláchnutého dílu roštěnce nakrájíme plátky, mírně je naklepeme paličkou, okrajové blány nařízneme, maso osolíme a opepříme.

Roštěnky opečeme po obou stranách na polovině dávky tuku.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmahneme ji v tuku po roštěnkách do růžova, přidáme k ní mletou papriku a po zpěnění rajčatový protlak a trochu vody. Do základu vložíme opečené roštěnky a dusíme (pečeme) je do měkka. (Během dušení maso obracíme a podle potřeby podléváme vodou.)

Měkké roštěnky vyjmeme do jiného kastrolu. Šťávu zahustíme zásmažkou připravenou ze zbylého tuku a mouky, dobře rozšleháme, přidáme vlažnou vodu a za občasného promíchání vaříme omáčku nejméně 1 hodinu.

Před koncem varu přidáme víno, omáčku dosolíme, procedíme přes hustý cedník (špičák) zpět na maso a společně povaříme.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— houskové knedlíky
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí roštěnec kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Sádlo škvařené	120	—	120
Cibule	200	30	170
Paprika mletá	15	—	15
Rajčatový protlak	100	—	100
Voda pitná	1000	—	1000
Mouka hladká	100	—	100
Víno bílé	100	—	100
Hmotnost potravin	2666	30	2636
Ztráty celkem			806
Hmotnost hotového výrobku			1830

11123/A — RÝNSKÉ HOVĚZÍ FILÉ — PLÁTEK

10 porcí

1 porce: 182 g, z toho masa 62 g

1 plátek (filé) dušeného masa, politý hnědočervenou omáčkou. Maso je šťavnaté, přiměřeně měkké. Omáčka má masitou vůni a chuť a příchuť po víně, je hustší.

Výrobní postup:

Z opláchnutého dílu hovězího masa nakrájíme plátky, mírně je naklepeme paličkou, okrajové blány nařízneme, maso osolíme a opepříme.

Plátky opečeme po obou stranách na polovině dávky tuku.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmahneme ji v tuku po mase do růžova, přidáme k ní mletou papriku a po zpěnění rajčatový protlak a podlijeme trochou vody. Do základu přidáme opečené maso a dusíme (pečeme) do měkka. (Během dušení maso obracíme a podle potřeby podléváme vodou.)

Měkké maso vyjmeme do jiného kastrolu, šťávu zahustíme zásmažkou připravenou ze zbylého tuku a mouky, přidáme vlažnou vodu, dobře rozšleháme a za občasného promíchání vaříme nejméně 1 hodinu.

Před koncem varu přidáme víno, omáčku dosolíme, procedíme přes hustý cedník (špičák) zpět na maso a společně povaříme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Sádlo škvařené	120	—	120
Cibule	200	30	170
Paprika mletá	15	—	15
Rajčatový protlak	100	—	100
Voda pitná	1000	—	1000
Mouka hladká	100	—	100
Víno bílé	100	—	100
Hmotnost potravin	2666	30	2636
Ztráty celkem			816
Hmotnost hotového výrobku			1820

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— houskové knedlíky
— těstoviny

11124 — CIKÁNSKÁ ROŠTĚNÁ

10 porcí

1 porce: 353 g, z toho masa 63 g

1 plátek dušené roštěnky, položený na bramborách a přelitý načervenalou omáčkou. Maso je ozdobené cibulí osmaženou na slanině a vějířkem z okurky; je šťavnaté, přiměřeně měkké. Omáčka s bramborami má výraznou vůni a chuť po použitých surovinách a je hustší.

Výrobní postup:

Z opláchnutého roštěnce nakrájíme plátky, mírně je naklepeme paličkou, okrajové blány nařízneme, maso osolíme a opepříme.

Roštěnky opečeme po obou stranách na polovině dávky tuku.

Polovinu cibule nakrájíme na drobno, osmahneme do růžova na tuku po roštěnkách, přidáme mletou papriku, rajčatový protlak, podusíme a zalijeme trochou teplé vody.

Do základu přidáme maso a dusíme (pečeme) je pod poklicí.

K poloměkkému masu přidáme oloupané, na úhledné díly nakrájené brambory a po krátkém povaření zahustíme pokrm zásmažkou připravenou ze zbývajícího tuku a z prosáté hladké mouky. Za častého míchání dusíme do měkka a podle potřeby dosolíme.

Slaninu drobně nakrájíme, roztavíme a osmažíme na ní do růžova druhou polovinu cibule nakrájené na plátky.

Z okurky upravíme ostrým nožem vějířky.

Při podávání klademe do středu talíře porci dušených brambor, přes ně položíme roštěnku, přelijeme ji omáčkou, posypeme osmaženou cibulí se slaninou a ozdobíme okurkou.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí roštěnec kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Sádlo škvařené	150	—	150
Cibule	350	52,5	297,5
Paprika mletá	15	—	15
Rajčatový protlak	100	—	100
Voda pitná	800	—	800
Brambory	2920	1170	1750
Mouka hladká	100	—	100
Slanina s kůží	100	5	95
Okurky kyselé, bez nálevu	300	30	270
Hmotnost potravin	5866	1257,5	4608,5
Ztráty celkem			1078,5
Hmotnost hotového výrobku			3530

Vhodná příloha:

— chléb

11124/A — CIKÁNSKÉ HOVĚZÍ FILÉ — PLÁTEK

10 porcí

1 porce: 352 g, z toho masa 62 g

1 plátek (filé) dušeného hovězího masa, položený na bramborách a přelitý načervenalou omáčkou. Maso je ozdobené cibulí osmaženou na slanině a vějířkem okurky; je šťavnaté, přiměřeně měkké. Omáčka s bramborami má výraznou chuť po použitých surovinách a je hustší.

Výrobní postup:

Z opláchnutého dílu masa nakrájíme plátky, mírně je naklepeme paličkou, okrajové blány nařízneme, maso osolíme a opepříme.

Plátky opečeme po obou stranách na polovině dávky tuku.

Polovinu cibule nakrájené na drobno osmahneme do růžova na tuku po mase, přidáme mletou papriku, rajčatový protlak, podusíme a zalijeme trochou teplé vody.

Do základu přidáme maso a dusíme (pečeme) je pod poklicí.

K poloměkkému masu přidáme oloupané, na úhledné díly nakrájené brambory a po krátkém povaření zahustíme pokrm zásmažkou připravenou ze zbývajícího tuku a hladké mouky. Za častého míchání dusíme vše do měkka a nakonec podle potřeby dosolíme.

Slaninu drobně nakrájíme, roztavíme a osmažíme na ní do růžova plátky cibule.

Z okurky upravíme ostrým nožem vějířky.

Při podávání klademe do středu talíře porci dušených brambor, přes brambory položíme filé, přelijeme je omáčkou, posypeme osmaženou cibulí se slaninou a ozdobíme okurkou.

Vhodná příloha:

— chléb

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Sádlo škvařené	150	—	150
Cibule	350	52,5	297,5
Paprika mletá	15	—	15
Rajčatový protlak	100	—	100
Voda pitná	800	—	800
Brambory	2920	1170	1750
Mouka hladká	100	—	100
Slanina s kůží	100	5	95
Okurky kyselé, bez nálevu	300	30	270
Hmotnost potravin	5866	1257,5	4608,5
Ztráty celkem			1088,5
Hmotnost hotového výrobku			3520

11126 — SOLJANKA ZE SVÍČKOVÉ

10 porcí

1 porce: 200 g, z toho masa 100 g (6 ks)

Kousky hovězího dušeného masa ze svíčkové, přelité hnědočervenou, tukem lesklou šťávou s vložkou jemně krájených okurek. Kousky masa jsou celistvé, šťavnaté, přiměřeně měkké. Šťáva má masitou chuť s příchutí rajčatového protlaku a je hustší.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl svíčkové nakrájíme na menší kostky (asi 6 kousků na 1 porci).

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme ji do růžova na 2/3 tuku, přidáme mletou papriku, nakrájené maso a v základu společně podusíme. Maso osolíme, mírně podlijeme vodou a dusíme pod poklicí do poloměkka.

Pak šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme prosátou moukou, zasmažíme, podlijeme vlažnou vodou, dobře rozmícháme, přidáme pečlivě opláchnutý citrón, nakrájený na tenké plátky, červené víno a maso dusíme do měkka.

Nakonec maso dosolíme a do šťávy přimíchám okurky nakrájené na drobné kostičky a třený česnek, podušený na zbývající 1/3 tuku.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— dušená rýže
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí svíčková kuch. uprav.	1500	75	1425
Sádlo škvařené	150	—	150
Cibule	250	37,5	212,5
Paprika mletá	10	—	10
Sůl	30	—	30
Voda pitná	500	—	500
Mouka hladká	60	—	60
Rajčatový protlak	100	—	100
Citrón 1 ks	100	50	50
Víno červené	50	—	50
Okurky kyselé, bez nálevu	500	50	450
Česnek	30	3	27
Hmotnost potravin	3280	215,5	3064,5
Ztráty celkem			1064,5
Hmotnost hotového výrobku			2000

11127 — HOVĚZÍ DUŠENÉ V HLÁVKOVÉM ZELÍ

10 porcí

1 porce: 223 g, z toho masa 63 g (4 ks)
4 kousky hovězího dušeného masa v nahnědlé šťávě s vložkou zelí. Maso má typickou vůni a chuť po použitých surovinách, je celistvé a šťavnaté. Zahoustlá šťáva je ochucená kořením a spojená s dušeným zelím.

Výrobní postup:

Z opláchnutého dílu masa nakrájíme kostky průměrně po 25 g (4 ks na porci).

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme na tuku do růžova, přidáme nakrájené maso, kmín, osolíme, opepříme a za stálého míchání v základu osmahneme. Pak zalijeme částí teplé vody a pod pokličkou dusíme. (Během dušení občas masem zamícháme a podle potřeby přilíváme teplou vodu.)

Po půlhodinovém dušení šťávu vysmahneme na tuk, zaprášíme prosátou hladkou moukou, osmažíme, zalijeme vodou, rozmícháme a vaříme, až maso částečně změkne.

Hlávkové zelí očistíme, zbavíme zvadlých a vadných listů, košťálu, opereme je v tekoucí vodě, nakrájíme na větší kousky a přidáme k masu. Za občasného promíchání společně dusíme do měkka. Nakonec pokrm dosolíme.

Vhodná příloha:

— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	1000	—	1000
Sádlo škvařené	120	—	120
Cibule	250	37,5	212,5
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Kmín	1	—	1
Voda pitná	700	—	700
Zelí hlávkové	1200	240	960
Mouka hladká	50	—	50
Hmotnost potravin	3352	277,5	3074,5
Ztráty celkem			844,5
Hmotnost hotového výrobku			2230

11128 — HOVĚZÍ TOKÁŇ

10 porcí

1 porce: 153 g, z toho masa 63 g
Drobné kousky dušeného hovězího masa v tmavočervené šťávě s vložkou dušených paprik. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Šťáva má chuť po mase, rajčatovém protlaku a dušené paprice.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl hovězího masa nakrájíme na drobné kousky.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme ji na 2/3 tuku do růžova, přidáme maso, osolíme je, opepříme, osmahneme a za stálého míchání podusíme. Pak mírně podlijeme vodou a dusíme ve vlastní šťávě.

Když je maso poloměkké, vydusíme šťávu na tuk, zaprášíme prosátou moukou, mírně zasmažíme, zalijeme trochou vlažné vody, rozmícháme a dusíme do měkka.

Paprikové lusky zbavíme semen, nakrájíme na nudličky, společně s rajčatovým protlakem osmahneme na zbývajícím tuku a směs přidáme k masu. Vše společně podusíme a pokrm dosolíme.

Vhodné přílohy:

— dušená rýže
— houskové knedlíky
— různě upravené brambory
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	1000	—	1000
Sádlo škvařené	120	—	120
Cibule	300	45	255
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Voda pitná	500	—	500
Mouka hladká	40	—	40
Rajčatový protlak	200	—	200
Paprikové lusky čerstvé	400	100	300
Hmotnost potravin	2591	145	2446
Ztráty celkem			916
Hmotnost hotového výrobku			1530

11129 — MAĎARSKÝ GULÁŠ

10 porcí

1 porce: 143 g, z toho masa 63 g (4 ks)
4 kousky dušeného hovězího masa s červenohnědou šťávou s vložkou paprik. Maso je šťavnaté, mírně kořeněné a přiměřeně měkké. Šťáva je lesklá tukem, má ostřejší chuť, je zahuštěná cibulí a čerstvými paprikami.

Výrobní postup:

Z opláchnutého dílu masa nakrájíme kousky průměrně po 25 g (4 ks na porci).

Oloupanou cibuli nakrájíme na plátky, osmahneme ji do růžova na 2/3 tuku, přidáme mletou papriku, nakrájené maso a společně s cibulí podusíme. Pak mírně podlijeme vodou, osolíme, okořeníme pepřem, přidáme utřený česnek a pod poklicí dusíme. (V průběhu dušení masem mícháme, popřípadě je podléváme trochou horké vody.)

V polovině dušení přidáme na kolečka krájené, očištěné papriky, podušené na zbylém tuku, majoránku a guláš dodusíme do měkka.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— houskové knedlíky
— vařené těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo kližka	1000	—	1000
Sádlo škvařené	150	—	150
Cibule	300	45	255
Paprika mletá	20	—	20
Voda pitná	600	—	600
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Česnek	15	1,5	13,5
Paprikové lusky čerstvé	300	75	225
Paprikové lusky pálivé	30	7	23
Majoránka	1	—	1
Hmotnost potravin	2447	128,5	2318,5
Ztráty celkem			888,5
Hmotnost hotového výrobku			1430

11130 — VÍDEŇSKÝ GULÁŠ

10 porcí

1 porce: 163 g, z toho masa 63 g (4 ks)
4 kousky dušeného hovězího masa, přelité červenohnědou šťávou, na povrchu lesklou tukem. Kousky masa jsou celistvé, šťavnaté, přiměřeně měkké. Šťáva má vůni a chuť po použitých surovinách, je zahuštěná zejména rozdušenou cibulí.

Výrobní postup:

Z opláchnutého dílu masa nakrájíme kousky průměrně po 25 g (4 ks na porci).

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmahneme ji v horkém sádle do růžova, přidáme mletou papriku a v základu osmahneme maso. Pak je mírně podlijeme vodou, opepříme, přidáme drcený kmín a zastříkneme octem.

Guláš přikryjeme poklicí a dusíme na mírném ohni. (Během dušení masem mícháme a podle potřeby doléváme vodu.)

Když je maso poloměkké, vydusíme šťávu na tuk, zaprášíme hladkou moukou, zasmažíme, podlijeme vodou, přidáme rajčatový protlak a majoránku, dobře rozmícháme a za občasného promíchání vaříme do měkka.

Měkké maso vyjmeme drátěným cedníkem do jiného kastrolu a šťávu na maso procedíme přes hustý cedník (špičák). Guláš ještě krátce povaříme.

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— vařené brambory
— dušená rýže
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo kližka	1000	—	1000
Sádlo škvařené	200	—	200
Cibule	600	90	510
Paprika mletá	20	—	20
Rajčatový protlak	70	—	70
Voda pitná	600	—	600
Ocet	20	—	20
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Kmín	1	—	1
Mouka hladká	30	—	30
Majoránka	1	—	1
Hmotnost potravin	2573	90	2483
Ztráty celkem			853
Hmotnost hotového výrobku			1630

11131 — KASTROLKOVÁ ROŠTĚNÁ

10 porcí

1 porce: 360 g, z toho masa 63 g

1 plátek dušené roštěnky, přelitý načervenalou šťávou s dušenými bramborami. Maso je šťavnaté, mírně kořeněné a přiměřeně měkké. Šťáva, ochucená paprikou a ostatním kořením, je spojena s dušenými bramborami a je řidší.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl roštěnce nakrájíme na plátky, mírně je naklepeme paličkou, okrajové blány nařízneme, maso osolíme a opepříme.

Roštěnky opečeme zprudka po obou stranách na jedné třetině tuku.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmahneme ji do růžova, přidáme papriku, zpěníme a mírně zalijeme teplou vodou. Do základu přidáme kmín, opečené roštěnky, přikryjeme je poklicí a dusíme.

Když je maso poloměkké, přidáme oloupané, na kostky nakrájené brambory, dolijeme potřebnou dávkou horké vody a společně dusíme pod poklicí do měkka. Nakonec pokrm okořeníme drcenou majoránkou, přidáme lečo, dosolíme a krátce povaříme.

Vhodná příloha:

— černý chléb

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí roštěnec kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Sádlo škvařené	150	—	150
Cibule	300	45	255
Paprika mletá	20	—	20
Voda pitná	800	—	800
Kmín	1	—	1
Brambory	3500	1400	2100
Majoránka	1	—	1
Lečo konzervované	150	—	150
Hmotnost potravin	5953	1445	4508
Ztráty celkem			908
Hmotnost hotového výrobku			3600

11132 — HOVĚZÍ FILÉ — PLÁTEK — PO ŠVÁBSKU

10 porcí

1 porce: 282 g, z toho masa 62 g

1 plátek dušeného hovězího masa, přelitý šťávou s dušenými bramborami. Maso je šťavnaté, mírně kořeněné a přiměřeně měkké. Šťáva je spojena s dušenými bramborami, má světlejší barvu a pikantní chuť.

Výrobní postup:

Z opláchnutého dílu hovězího masa nakrájíme plátky, na okrajích je nařízneme, mírně naklepeme paličkou, osolíme a opepříme.

Plátky masa opečeme rychle po obou stranách na 1/3 tuku.

Očištěnou kořenovou zeleninu a cibuli nakrájíme na plátky, zpěníme na zbývajícím tuku, přidáme pečlivě opláchnutý citrón nakrájený na kolečka, hořčici, mírně podlijeme horkou vodou a povaříme. Do základu přidáme opečené plátky masa, přikryjeme je poklicí a dusíme. (Během dušení maso obracíme a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Poloměkké maso přendáme do čistého kastrolu a na ně navršíme syrové oloupané brambory, nakrájené na plátky.

Šťávu z masa vydusíme na tuk, zaprášíme ji hladkou moukou, zasmažíme, zalijeme vodou a mlékem, dobře rozšleháme a důkladně povaříme. Pak šťávu procedíme na maso, přidáme jemně rozsekané kapary a vše zvolna dusíme pod poklicí do měkka. Hotový pokrm dosolíme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Margarín	150	—	150
Kořenová zelenina (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Cibule	100	15	85
Citrón	50	5	45
Hořčice	30	—	30
Brambory	2340	940	1400
Mouka hladká	200	—	200
Mléko konzumní	30	—	30
Kapary	10	—	10
Voda pitná	800	—	800
Hmotnost potravin	4891	990	3901
Ztráty celkem			1081
Hmotnost hotového výrobku			2820

11132/A — ŠVÁBSKÁ ROŠTĚNÁ

10 porcí

1 porce: 283 g, z toho masa 63 g

1 porce dušené roštěnky, přelitá šťávou s dušenými bramborami. Maso je šťavnaté, mírně kořeněné a přiměřeně měkké. Šťáva je spojena s dušenými bramborami, má světlejší barvu a pikantní chuť.

Výrobní postup:

Z opláchnutého dílu roštěnce nakrájíme plátky, na okrajích je nařízneme, mírně naklepeme paličkou, osolíme a opepříme.

Plátky masa opečeme rychle po obou stranách na 1/3 tuku.

Očištěnou kořenovou zeleninu a cibuli nakrájíme na plátky, zpěníme na zbývajícím tuku, přidáme pečlivě opláchnutý citrón nakrájený na kolečka, hořčici, mírně podlijeme horkou vodou a necháme povařit. Do základu přidáme opečené roštěnky, přikryjeme je poklicí a dusíme. (Během dušení roštěnky obracíme a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Poloměkké maso přendáme do čistého kastrolu a na ně navršíme oloupané, na plátky nakrájené syrové brambory.

Šťávu z masa vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, zasmažíme, zalijeme vodou a mlékem, dobře rozšleháme a povaříme. Pak šťávu procedíme na maso, přidáme jemně rozsekané kapary a vše zvolna dusíme pod poklicí do měkka. Hotový pokrm dosolíme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí roštěnec kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Margarín	150	—	150
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Cibule	100	15	85
Citrón	50	5	45
Hořčice	30	—	30
Brambory	2340	940	1400
Mouka hladká	30	—	30
Mléko konzumní	200	—	200
Kapary	10	—	10
Voda pitná	800	—	800
Hmotnost potravin	4891	990	3901
Ztráty celkem			1071
Hmotnost hotového výrobku			2830

11133 — NÁMOŘNICKÉ MASO

10 porcí

1 porce: 110 g, z toho masa 63 g

Kousky dušeného masa, přelité červenohnědou šťávou, na povrchu lesklou tukem. Na mase je plátek vařeného vejce. Maso je křehké, šťavnaté, přiměřeně měkké. Šťáva má masitou chuť, je ochucena rajčatovým protlakem a červeným vínem.

Výrobní postup:

Hovězí ořez opláchneme ve vlažné vodě, nakrájíme jej na širší nudle, osolíme a opepříme.

Oloupanou, na drobno nakrájenou cibuli osmažíme na tuku do růžova, přidáme maso, v základu je osmahneme, přidáme rajčatový protlak, mírně zalijeme teplou vodou a pod poklicí dusíme. (Během dušení masem mícháme a podléváme je vodou.)

V polovině dušení vydusíme šťávu na tuk, zaprášíme prosátou moukou, zasmažíme, podlijeme trochou vody, přidáme červené víno a za občasného míchání dodusíme maso do měkka.

Hotový pokrm dosolíme a necháme na okraji sporáku, aby tuk vystoupl na povrch šťávy.

Vejce uvaříme na tvrdo, oloupeme, nakrájíme na plátky a zdobíme jimi jednotlivé porce.

Vhodné přílohy:

— vařené nebo opečené brambory
— dušená rýže
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí ořez	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Sádlo škvařené	120	—	120
Cibule	150	22,5	127,5
Rajčatový protlak	150	—	150
Voda pitná	400	—	400
Mouka hladká	50	—	50
Víno červené	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Hmotnost potravin	2081	22,5	2058,5
Ztráty celkem			958,5
Hmotnost hotového výrobku			1100

11134 — TOKÁŇ NA ČERVENÉM VÍNĚ (ze svíčkové) — 10 porcí

1 porce: 183 g, z toho masa 63 g (3 ks)
3 plátky dušené svíčkové, přelité tmavohnědou pikantní omáčkou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Omáčka je hustší, lesklá tukem, s příchutí červeného vína.

Výrobní postup:

Opláchnutou svíčkovou nakrájíme na plátky (3 ks na porci), osolíme je a opepříme.

Očištěnou zeleninu a cibuli nakrájíme na plátky a společně s cukrem osmažíme na sádle do zlatova. V základu opečeme připravené plátky svíčkové, přidáme rajčatový protlak a pečlivě opláchnutý citrón, nakrájený na plátky, mírně podlijeme vodou a dusíme pod poklicí téměř do měkka.

Částečně podušené plátky masa vyjmeme do čistého kastrolu, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmažíme, zalijeme vlažnou vodou, rozmícháme a vaříme nejméně 1 hodinu.

Před koncem varu přidáme do šťávy červené víno, dosolíme ji, procedíme přes hustý cedník (špičák) na maso a společně dodusíme do měkka.

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— vařené brambory
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí svíčková kuch. uprav.	1000	50	950
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	2	—	2
Sádlo škvařené	120	—	120
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Cibule	100	15	85
Cukr	30	—	30
Rajčatový protlak	30	—	30
Citrón	50	5	45
Mouka hladká	100	—	100
Voda pitná	1000	—	1000
Víno červené	100	—	100
Hmotnost potravin	2712	100	2672
Ztráty celkem			782
Hmotnost hotového výrobku			1830

11135 — HOVĚZÍ ZÁVITEK S RÝŽOVOU NÁPLNÍ — 10 porcí

1 porce: 200 g, z toho masa s náplní 115 g
1 plněný závitek, přelitý tmavohnědou šťávou, lesklou tukem. Maso je celistvé, šťavnaté, přiměřeně měkké. Šťáva má masitou chuť, je mírně kořeněná a hustší.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl hovězího masa nakrájíme na plátky, naklepeme je paličkou, osolíme a opepříme.

Vepřový výřez umeleme na masovém strojku, přidáme dávku dušené vychladlé rýže, vejce, osolíme, okořeníme pepřem, přidáme část nastrouhané cibule (1/4 dávky), směs promícháme a rozdělíme do středu plátků.

Plátky masa s náplní zabalíme a na okrajích upevníme párátkem.

Závitky opečeme po všech stranách na 1/3 sádla, mírně je podlijeme vodou a podusíme.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme ji na zbylém tuku do zlatova a mírně podlijeme vodou. K cibuli přidáme podušené závitky se šťávou, přikryjeme je pokličkou a dusíme (pečeme) do měkka. (Během dušení závitky obracíme a podle potřeby podléváme horkou vodou.)

Měkké závitky vyjmeme, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmažíme, zalijeme vlažnou vodou, dobře rozšleháme a za občasného promíchání vaříme nejméně 1 hodinu. Do šťávy přidáme hořčici, rajčatový protlak a okořeníme ji majoránkou.

Uvařenou šťávu procedíme na závitky, společně povaříme a podle potřeby pokrm dosolíme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Vepřový výřez b. k.	250	—	250
Rýže	200	navaří se	400
Vejce 1 kus	40	—	40
Cibule	200	30	170
Sádlo škvařené	150	—	150
Mouka hladká	40	—	40
Voda pitná	800	—	800
Hořčice	10	—	10
Rajčatový protlak	50	—	50
Majoránka	1	—	1
Hmotnost potravin	2772	30	2942
Ztráty celkem			942
Hmotnost hotového výrobku			2000

Vhodná příloha:

— vařené brambory

11136 — HOVĚZÍ FILÉ — PLÁTEK — BRATISLAVSKÉ

10 porcí

1 porce: 162 g, z toho masa 62 g

1 plátek (filé) dušeného hovězího masa, přelitý krémovou omáčkou se zeleninovou vložkou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Omáčka má masitou a zeleninovou chuť, je zjemněná smetanou a je hustší.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl hovězího masa nakrájíme přes vlákno na plátky, mírně je naklepeme paličkou, na okraji nařízneme a osolíme.

Plátky zprudka opečeme po obou stranách na 1/3 tuku. Oloupanou cibuli nakrájíme na plátky, zpěníme ji na zbylém tuku, zalijeme vodou, přidáme opečené maso a pod poklicí je dusíme do měkka. (Během dušení maso obracíme a podle potřeby podléváme horkou vodou.)

Měkké plátky vyjmeme do čistého kastrolu. Šťávu zaprášíme moukou, osmažíme, zalijeme vývarem ze zeleniny a mlékem, dobře rozšleháme, přidáme rajčatový protlak a za občasného promíchání vaříme nejméně 1 hodinu. Před koncem varu přidáme smetanu a omáčku procedíme přes hustý cedník (špičák) na plátky masa.

Oloupanou kořenovou zeleninu nakrájíme na nudličky, uvaříme ji v osolené vodě do měkka a spolu s okurkami, nakrájenými na nudličky, a hráškem přidáme do omáčky.

Vše společně povaříme a dle potřeby dosolíme.

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Margarín	150	—	150
Cibule	200	30	170
Voda pitná (vývar ze zeleniny)	500	—	500
Mouka hladká	80	—	80
Rajčatový protlak	50	—	50
Mléko konzumní	500	—	500
Smetana 12%	100	—	100
Mrkev	30	6	24
Celer	30	6	24
Okurky kyselé, bez nálevu	50	5	45
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	30	—	30
Hmotnost potravin	2750	47	2703
Ztráty celkem			1083
Hmotnost hotového výrobku			1620

11136/A — BRATISLAVSKÁ ROŠTĚNÁ

10 porcí

1 porce: 163 g, z toho masa 63 g

1 plátek dušené roštěnky, přelitý krémovou omáčkou se zeleninovou vložkou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Omáčka má masitou a zeleninovou chuť, je zjemněná smetanou a je hustší.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl roštěnce nakrájíme přes vlákno na plátky, mírně je naklepeme paličkou, na okraji nařízneme a osolíme.

Roštěnky zprudka opečeme po obou stranách na 1/3 tuku. Oloupanou, na plátky nakrájenou cibuli zpěníme na zbylém tuku, zalijeme ji vodou, přidáme opečené roštěnky a pod poklicí je dusíme do měkka. (Během dušení roštěnky obracíme a podle potřeby podléváme horkou vodou.)

Měkké roštěnky vyjmeme do čistého kastrolu. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmahneme, zalijeme vývarem ze zeleniny a mlékem, dobře rozšleháme, přidáme rajčatový protlak a za občasného promíchání vaříme nejméně 1 hodinu. Před koncem varu přidáme smetanu a omáčku procedíme přes hustý cedník (špičák) na roštěnky.

Oloupanou kořenovou zeleninu nakrájíme na nudličky, uvaříme ji v osolené vodě a spolu s okurkami nakrájenými na nudličky a hráškem přidáme do omáčky.

Pokrm povaříme a podle potřeby dosolíme.

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí roštěnec kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Margarín	150	—	150
Cibule	200	30	170
Voda pitná (vývar ze zeleniny)	500	—	500
Mouka hladká	80	—	80
Rajčatový protlak	50	—	50
Mléko konzumní	500	—	500
Smetana 12%	100	—	100
Mrkev	30	6	24
Celer	30	6	24
Okurky kyselé, bez nálevu	50	5	45
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	30	—	30
Hmotnost potravin	2750	47	2703
Ztráty celkem			1073
Hmotnost hotového výrobku			1630

11137 — HOVĚZÍ FILÉ — PLÁTEK — PO ŠVÉDSKU

10 porcí

1 porce: 182 g, z toho masa 62 g

1 plátek dušeného hovězího masa, přelitý krémovou omáčkou s vložkou dušených okurek. Maso má typickou vůni a chuť po použitých surovinách, je přiměřeně měkké. Omáčka má masitou chuť s výraznou příchutí po sardelích a okurách, je zjemněná smetanou a je hustší.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl hovězího masa nakrájíme přes vlákno na plátky, mírně je naklepeme paličkou, na okraji nařízneme, osolíme a opepříme.

Plátky masa rychle opečeme po obou stranách na 1/3 tuku.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme ji na zbylém tuku do růžova, mírně podlijeme vodou, přidáme opečené plátky a pod poklicí je dusíme do měkka. (Během dušení maso obracíme a podle potřeby doléváme teplou vodou.)

Měkké maso vyjmeme do čistého kastrolu. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmažíme, zalijeme vodou a mlékem, dobře rozšleháme a omáčku vaříme za stálého míchání nejméně 1 hodinu.

Před koncem varu přidáme smetanu a omáčku procedíme přes hustý cedník (špičák) zpět na maso, přimícháme utřenou sardelku a na drobné kostičky nakrájenou okurku, společně povaříme a dochutíme solí.

Vhodné přílohy:

— dušená rýže
— houskové knedlíky
— krupicové noky
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Margarín	150	—	150
Cibule	100	15	85
Voda pitná	800	—	800
Mouka hladká	100	—	100
Mléko konzumní	300	—	300
Smetaná 12%	200	—	200
Okurky kyselé, bez nálevu	50	5	45
Sardele	20	1	19
Hmotnost potravin	2751	21	2730
Ztráty celkem			910
Hmotnost hotového výrobku			1820

11137/A — ŠVÉDSKÁ ROŠTĚNÁ

10 porcí

1 porce: 183 g, z toho masa 63 g

1 plátek dušené roštěnky, přelitý krémovou omáčkou s vložkou dušených okurek. Maso má typickou vůni a chuť po použitých surovinách, je přiměřeně měkké. Omáčka má masitou chuť s výraznou příchutí po sardelích a okurkách, je zjemněná smetanou a hustší.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl roštěnce nakrájíme přes vlákno na plátky, mírně je naklepeme paličkou, na okraji nařízneme, osolíme a opepříme.

Plátky masa rychle opečeme po obou stranách na 1/3 tuku.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme ji na zbylém tuku do růžova, mírně podlijeme vodou, přidáme roštěnky a pod poklicí je dusíme do měkka. (Během dušení maso obracíme a podle potřeby podléváme teplou vodou.)

Měkké roštěnky přendáme do jiného kastrolu. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmažíme, zalijeme vodou a mlékem, dobře rozšleháme a vaříme za stálého míchání 1 hodinu.

Před koncem varu přidáme smetanu a omáčku procedíme přes hustý cedník (špičák) zpět na roštěnky, přimícháme utřenou sardelku a na drobné kostičky krájenou okurku, společně povaříme a dochutíme solí.

Vhodné přílohy:

— dušená rýže
— houskové knedlíky
— krupicové noky
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí roštěnec kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Margarín	150	—	150
Cibule	100	15	85
Voda pitná	800	—	800
Mouka hladká	100	—	100
Mléko konzumní	300	—	300
Smetana 12%	200	—	200
Okurky kyselé, bez nálevu	50	5	45
Sardele	20	1	19
Hmotnost potravin	2751	21	2730
Ztráty celkem			900
Hmotnost hotového výrobku			1830

11138 — SVÍČKOVÁ PO STROGANOVSKU (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 150 g, z toho masa 74 g

Kousky — nudle — hovězí svíčkové, dušené ve šťávě se smetanou. Maso má typickou vůni a chuť, je přiměřeně měkké. Šťáva je pikantní, zjemněná máslem a smetanou a mírně načervenalá.

Výrobní postup:

Opláchnutou, blan zbavenou svíčkovou nakrájíme na hrubé nudle, osolíme je a opepříme.

Připravené maso opečeme v horkém tuku, přidáme oloupanou, drobně nakrájenou cibuli, společně krátce podusíme, přisypeme prosátou mouku, za stálého míchání ji zasmažíme a maso mírně podlijeme vodou. Pak přidáme rajčatový protlak, smetanu, máslo a citrónovou šťávu a pečlivě promícháme.

Směs podusíme, dosolíme a ihned podáváme.

Vhodné přílohy:

— různě upravená rýže
— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí svíčková kuch. uprav.	1000	50	950
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	2	—	2
Margarín	100	—	100
Cibule	150	22,5	127,5
Mouka hladká	40	—	40
Rajčatový protlak	50	—	50
Voda pitná	400	—	400
Máslo	50	—	50
Smetana 12%	200	—	200
Citrón	50	25	25
Hmotnost potravin	2072	97,5	1974,5
Ztráty celkem			474,5
Hmotnost hotového výrobku			1500

11139 — POLSKÉ ZRAZY — 10 porcí

1 porce: 200 g, z toho masa (zrazy) 100 g (2 ks)

2 dušené závitky, přelité nahnědlou, tukem lesklou šťávou. Maso s náplní má typickou vůni a chuť, je celistvé, přiměřeně měkké. Šťáva má masitou chuť a řidší konzistenci.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl hovězího masa nakrájíme přes vlákno na plátky (2 ks na porci), mírně je naklepeme paličkou a na okrajích nařízneme; maso osolíme a opepříme.

Na jedné polovině tuku osmažíme do růžova polovinu dávky nastrouhané cibule, přidáme strouhaný chléb, osolíme, okořeníme mletým květem, zalijeme vývarem a zahustíme žloutky. Kašovinu povaříme a necháme vychladnout.

Prochladlou kašovinou potřeme připravené plátky masa, zavineme je, upevníme režnou nití nebo párátky a na povrchu osolíme.

Závitky opečené na zbylém tuku společně s drobně krájenou cibulí, mírně podlijeme horkou vodou a pod poklicí dusíme do měkka. (Během dušení maso obracíme a podle potřeby podléváme vodou.)

Měkké maso vyjmeme, šťávu zahustíme prosátou strouhanou houskou, rozředíme podle potřeby vodou a povaříme.

Nakonec vložíme do šťávy masové závitky, pokrm dosolíme a povaříme.

Vhodné přílohy:

— máslové noky
— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Margarín	200	—	200
Cibule	200	30	170
Chléb tvrdý	250	—	250
Květ mletý	0,5	—	0,5
Žloutky 2 ks	40	—	40
Vývar A, receptura č. 10201	200	—	200
Voda pitná	800	—	800
Houska strouhaná	60	—	60
Hmotnost potravin	2781,5	30	2751,5
Ztráty celkem			751,5
Hmotnost hotového výrobku			2000

11140 — UHERSKÁ ROŠTĚNÁ (Minutka)

10 porcí

1 porce: 213 g, z toho masa 75 g

1 plátek opečené roštěnky, přelitý směsí zeleniny se šťávou. Maso je narůžovělé, šťavnaté, při krájení křehké. Šťáva se zeleninou má ostřejší chuť po použitých surovinách, je zjemněná máslem.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl roštěnce nakrájíme na plátky, mírně je naklepeme paličkou, okrajové blány nařízneme, maso osolíme, opepříme a poprášíme moukou.

Roštěnky opečeme zprudka po obou stranách v horkém oleji a vyjmeme.

Do tuku po roštěnkách přidáme oloupanou, na kolečka nakrájenou cibuli, očištěné, na nudle nakrájené papriky, drobně rozsekané pfeferony a na kousky nakrájená rajčata. Zeleninovou směs krátce osmažíme, přidáme horkou vodu, podusíme a zjemníme máslem.

Při podávání přeléváme roštěnky upravenou zeleninou se šťávou.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— dušená rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí roštěnec kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	2	—	2
Mouka hladká	20	—	20
Olej stolní	100	—	100
Cibule	150	22,5	127,5
Paprikové lusky čerstvé	500	125	375
Rajčata	800	80	720
Pfeferony	10	2,5	7,5
Voda pitná	600	—	600
Máslo	100	—	100
Hmotnost potravin	3312	230	3082
Ztráty celkem			952
Hmotnost hotového výrobku			2130

11141 — SRBSKÁ ROŠTĚNÁ (Minutka)

10 porcí

1 porce: 180 g, z toho masa 75 g

1 plátek opečené roštěnky, přelitý směsí zeleniny se šťávou, na povrchu posypaný nudličkami krájené šunky. Maso je narůžovělé, šťavnaté, při krájení křehké. Šťáva se zeleninou má charakteristickou vůni a chuť po použitých surovinách, je mírně načervenalá.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl roštěnce nakrájíme na plátky, mírně je naklepeme paličkou, okrajové blány nařízneme, maso osolíme, opepříme a poprášíme moukou.

Roštěnky opečeme zprudka po obou stranách na sádle a vyjmeme.

V tuku od masa podusíme oloupanou, na kolečka nakrájenou cibuli, očištěné nakrájené paprikové lusky a na plátky nakrájená rajčata. Pak přidáme mletou papriku a hořčici, zeleninu mírně podlijeme vlažnou vodou, přidáme roštěnky a krátce je podusíme.

Při podávání přeléváme roštěnku upravenou zeleninou se šťávou a na povrchu ji posypeme šunkou nakrájenou na nudličky.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— dušená rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí roštěnec kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	2	—	2
Sádlo škvařené	150	—	150
Cibule	300	45	255
Paprika mletá	20	—	20
Voda pitná	800	—	800
Mouka hladká	20	—	20
Paprikové lusky čerstvé	200	50	150
Rajčata	300	30	270
Hořčice	30	—	30
Šunka	200	—	200
Hmotnost potravin	3052	125	2927
Ztráty celkem			1127
Hmotnost hotového výrobku			1800

11142 — HOVĚZÍ MASO NA ČESNEKU

10 porcí

1 porce: 183 g, z toho masa 63 g (4 ks)
4 kousky dušeného masa s česnekovou šťávou. Maso je šťavnaté, má typickou vůni a chuť, je přiměřeně měkké. Šťáva je ochucena česnekem a pepřem, je lesklá tukem a hustší.

Výrobní postup:

Z dílu opláchnutého hovězího masa nebo ořezu nakrájíme kousky (4 ks na porci).

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno a osmažíme do růžova na rozškvařené slanině a sádle. Do cibule vložíme nakrájené maso, osolíme je, opepříme a osmahneme. Pak maso podlijeme vodou, přidáme utřený česnek, nádobu přikryjeme poklicí a maso dusíme do měkka. (Během dušení maso občas promícháme a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkké maso vyjmeme drátěnou naběračkou do čistého kastrolu, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmažíme, zalijeme vodou a po rozmíchání vaříme nejméně 1/2 hodiny.

Provařenou šťávu procedíme přes hustý cedník zpět na maso a společně krátce povaříme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	1000	—	1000
Cibule	200	30	170
Sádlo škvařené	100	—	100
Slanina bez kůže	50	—	50
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Voda pitná	1200	—	1200
Česnek	50	5	45
Mouka hladká	50	—	50
Hmotnost potravin	2681	35	2646
Ztráty celkem			816
Hmotnost hotového výrobku			1830

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— bramborové knedlíky
— těstoviny

11143 — FRANKFURTSKÝ ZÁVITEK

10 porcí

1 porce: 180 g, z toho masa s náplní 80 g
1 plněný závitek, přelitý krémovou, do červena zbarvenou omáčkou. Maso je celistvé, šťavnaté a přiměřeně měkké. Omáčka je narůžovělá, má masitou chuť, je mírně kořeněná a hustší.

Výrobní postup:

Z opláchnutého dílu hovězího masa nakrájíme přes vlákno plátky, naklepeme je paličkou a na okrajích nařízneme.

Vepřový výřez umeleme, osolíme a promícháme s trochou studené vody. Tímto mletým masem potřeme plátky, do středu vložíme kousky párků, plátky zavineme, upevníme párátkem (režnou nití) a na povrchu osolíme a opepříme.

Závitky opečeme po všech stranách na 1/3 tuku, podlijeme je mírně vodou a necháme dusit.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme ji na zbylém sádle do růžova, přidáme mletou papriku, zpěníme a podlijeme teplou vodou. Do základu přidáme závitky se šťávou, přikryjeme poklicí a dusíme do měkka. (Během dušení maso obracíme a podle potřeby doléváme horkou vodu.)

Měkké závitky vyjmeme do čistého kastrolu a zbavíme je párátek. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmažíme, zalijeme vodou a mlékem, dobře rozšleháme a za občasného promíchání vaříme nejméně 1 hodinu.

Před koncem varu přidáme smetanu, omáčku procedíme přes hustý cedník (špičák) zpět na maso a společně převaříme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Vepřový výřez	100	—	100
Párky jemné	150	—	150
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Voda pitná	700	—	700
Sádlo škvařené	120	—	120
Cibule	200	30	170
Paprika mletá	20	—	20
Mouka hladká	100	—	100
Mléko konzumní	400	—	400
Smetana 12%	100	—	100
Hmotnost potravin	2921	30	2891
Ztráty celkem			1091
Hmotnost hotového výrobku			1800

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— dušená rýže
— vařené těstoviny

11144 — ZBOJNICKÝ SKŘIVAN

10 porcí

1 porce: 210 g, z toho masa 110 g

1 závitek (zbojnický skřivan), přelitý tukem lesklou šťávou. Maso je celistvé, mírně kořeněné a přiměřeně měkké. Šťáva má masitou chuť, je kořeněná pepřem a česnekem a hustší.

Výrobní postup:

Z opláchnutého dílu masa nakrájíme přes vlákno plátky, naklepeme je paličkou, osolíme, opepříme a potřeme utřeným česnekem.

Do středu plátků rozložíme plátky slaniny, díl klobásy a maso pečlivě zabalíme. Závitky spíchneme párátkem nebo převážeme režnou nití.

Oloupanou, drobně nakrájenou cibuli osmažíme na tuku do růžova, do základu přidáme závitky, opečeme je, zalijeme částí vývaru, přikryjeme poklicí a dusíme do měkka. (Během dušení maso obracíme a podle potřeby podléváme vývarem.)

Měkké závitky vyjmeme a zbavíme je párátek. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmažíme, zalijeme vývarem a za občasného promíchání vaříme nejméně 1 hodinu.

Uvařenou šťávu procedíme přes hustý cedník na závitky, dosolíme ji a krátce povaříme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Česnek	30	3	27
Slanina bez kůže	200	—	200
Klobása moravská	300	—	300
Cibule	200	30	170
Sádlo škvařené	100	—	100
Vývar B, receptura č. 10101	1200	—	1200
Mouka hladká	50	—	50
Hmotnost potravin	3111	33	3078
Ztráty celkem			978
Hmotnost hotového výrobku			2100

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— dušená rýže
— bramborové knedlíky

11145 — HOVĚZÍ PLÁTEK NA SLANINĚ

10 porcí

1 porce: 180 g, z toho masa 62 g

1 plátek dušeného hovězího masa, přelitý přírodní, nahnědlou šťávou se slaninou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Šťáva je lesklá tukem, hustší a má masitou chuť; vložku tvoří slanina.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl hovězího masa nakrájíme přes vlákno na plátky, mírně je naklepeme paličkou, na okrajích nařízneme, osolíme a opepříme.

Připravené maso opečeme po obou stranách na části sádla a vyjmeme.

Do tuku od opékání masa přidáme zbylé sádlo, osmažíme v něm do zlatova drobně nakrájenou cibuli a mírně ji podlijeme vodou. Do základu vložíme opečené maso a dusíme je pod poklicí do měkka. (Během dušení maso obracíme a podle potřeby podléváme teplou vodou.)

Měkké plátky vyjmeme, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme vodou, rozmícháme a dobře povaříme.

Uvařenou šťávu procedíme přes hustý cedník zpět na maso, přidáme na kostičky krájenou, částečně roztavenou slaninu a společně krátce povaříme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Sádlo	100	—	100
Cibule	250	37,5	212,5
Voda pitná	1100	—	1100
Mouka hladká	50	—	50
Slanina bez kůže	100	—	100
Hmotnost potravin	2631	37,5	2593,5
Ztráty celkem			793,5
Hmotnost hotového výrobku			1800

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— dušená rýže
— různě upravené těstoviny

11145/A — ROŠTĚNÁ NA SLANINĚ

10 porcí

1 porce: 180 g, z toho masa 63 g

1 plátek dušené roštěnky, přelitý nahnědlou, hustší šťávou se slaninou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Šťáva, lesklá tukem, má masitou chuť; vložku tvoří slanina.

Výrobní postup:

Z opláchnutého dílu roštěnce nakrájíme plátky, naklepeme je paličkou, na okrajích nařízneme, osolíme a opepříme.

Roštěnky opečeme po obou stranách na části sádla a vyjmeme je.

Do tuku od opékání přidáme zbylé sádlo, do zlatova na něm osmažíme oloupanou, na drobno nakrájenou cibuli a mírně ji podlijeme vodou. Do základu vložíme opečené roštěnky a dusíme je pod poklicí do měkka. (Během dušení maso obracíme a podle potřeby podléváme teplou vodou.)

Měkké maso vyjmeme; šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmažíme, zalijeme vodou, rozmícháme a dobře povaříme.

Uvařenou šťávu procedíme přes hustý cedník zpět na maso, přidáme na kostičky krájenou, roztavenou slaninu a společně krátce povaříme.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— dušená rýže
— různě upravené těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí roštěnec kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Sádlo	100	—	100
Cibule	250	37,5	212,5
Voda pitná	1100	—	1100
Mouka hladká	50	—	50
Slanina bez kůže	100	—	100
Hmotnost potravin	2631	37,5	2593,5
Ztráty celkem			793,5
Hmotnost hotového výrobku			1800

11146 — CIKÁNSKÁ HOVĚZÍ ROLÁDA

10 porcí

1 porce: 180 g, z toho masa s náplní 120 g

1 plátek hovězí rolády, přelitý přírodní šťávou s paprikou. Maso je celistvé, má typickou vůni a chuť, je přiměřeně měkké. Šťáva má načervenalou barvu, je hustší, lesklá tukem a okořeněná paprikou. (Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Z opláchnutého dílu hovězího masa ukrojíme přes vlákno plát a rozklepeme jej paličkou do široka.

Vepřový a hovězí výřez umeleme, přidáme na kostičky nakrájené kapie, hrášek, vejce, směs osolíme, opepříme a promícháme.

Připravenou směsí potřeme plát masa, na mleté maso rozložíme slaninu nakrájenou na nudličky, salám a část oloupané cibule.

Maso svineme, roládu převážeme režnou nití, opečeme ji po všech stranách v horkém tuku a vyjmeme.

V tuku od opékání masa osmažíme do růžova zbylou, na drobno nakrájenou cibuli, přidáme papriku, zpěníme ji a přilijeme část vody. Do základu vložíme roládu a pod poklicí ji dusíme do měkka. (Během dušení maso obracíme a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkké maso vyjmeme a nit odvineme. Šťávu vydusíme na tuk, přidáme mouku, zasmahneme, zalijeme vodou, rozmícháme a dobře povaříme.

Uvařenou šťávu procedíme přes hustý cedník, dosolíme, okořeníme pepřem a zvolna povaříme, až tuk vystoupí na povrch.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— dušená rýže
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Vepřový výřez	200	—	200
Hovězí výřez	100	—	100
Vejce 1 kus	40	—	40
Papriky kapie, bez nálevu	200	20	180
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	100	—	100
Sůl	40	—	40
Pepř mletý	2	—	2
Slanina bez kůže	100	—	100
Salám brněnský nebo myslivecký	100	5	95
Cibule	300	45	255
Sádlo	120	—	120
Paprika mletá	20	—	20
Voda pitná	600	—	600
Mouka hladká	50	—	50
Hmotnost potravin	2972	70	2902
Ztráty celkem			1102
Hmotnost hotového výrobku			1800

11301 — HOVĚZÍ ŽEBRO VAŘENÉ

10 porcí

1 porce: 100 g masa bez kostí
Porce vařeného hovězího žebra bez kostí. Maso je prorostlé, šťavnaté a přiměřeně měkké. (Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Díl hovězího žebra očistíme a dobře opláchneme ve vlažné vodě. Maso vložíme do vařící osolené vody a zvolna vaříme do měkka.

(Maso vkládáme do vařící vody proto, aby se bílkoviny obsažené v mase srazily a maso zůstalo po uvaření šťavnaté.)

Je-li žebro ze staršího kusu, musíme během vaření přilévat teplou vodu, aby maso bylo stále potopené.

Měkké žebro zbavíme kostí a porcujeme na teplé talíře; podáváme je s různými teplými omáčkami, s dušenou zeleninou, nebo octovým — jablkovým křenem apod.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí žebro s k.	2000	—	2000
Voda pitná	1500	—	1500
Sůl	40	—	40
Hmotnost potravin	3540	—	3540
Ztráty celkem			1040
Hmotnost vývaru a masa			2500
Hmotnost vývaru			1500
Hmotnost hotového výrobku			1000

11302 — HOVĚZÍ MASO ZADNÍ VAŘENÉ

10 porcí

1 porce: 62 g masa bez kostí
1 plátek hovězího masa, ukrojený přes vlákno. Maso je šťavnaté a přiměřeně měkké. (Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Díl hovězího masa opláchneme, vložíme do vařící osolené vody a zvolna vaříme do měkka.

(Maso vkládáme do vařící vody proto, aby se bílkoviny obsažené v mase srazily a maso zůstalo po uvaření šťavnaté.)

Je-li hovězí maso ze staršího kusu, musíme během vaření přilévat teplou vodu, aby díl masa byl stále potopený.

Měkké hovězí maso porcujeme na teplé talíře; podáváme je s různými teplými omáčkami, s dušenou zeleninou, nebo octovým — jablkovým křenem apod.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Voda pitná	1500	—	1500
Sůl	40	—	40
Hmotnost potravin	2540	—	2540
Ztráty celkem			420
Hmotnost vývaru a masa			2120
Hmotnost vývaru			1500
Hmotnost hotového výrobku			620

11303 — HOVĚZÍ MASO PŘEDNÍ VAŘENÉ

10 porcí

1 porce: 62 g masa bez kostí
1 plátek hovězího masa, ukrojený přes vlákno. Maso je šťavnaté a přiměřeně měkké. (Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Díl hovězího masa očistíme, opláchneme, vložíme do vařící, osolené vody a zvolna vaříme do měkka.

(Maso vkládáme do vařící vody proto, aby se bílkoviny obsažené v mase srazily a maso zůstalo po uvaření šťavnaté.)

Je-li hovězí maso ze staršího kusu, musíme během vaření přilévat teplou vodu, aby díl masa byl stále potopený.

Měkké hovězí maso porcujeme na teplé talíře; podáváme je s různými teplými omáčkami, s dušenou zeleninou, nebo s octovým — jablkovým křenem apod.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k.	1000	—	1000
Voda pitná	1500	—	1500
Sůl	40	—	40
Hmotnost potravin	2540	—	2540
Ztráty celkem			420
Hmotnost vývaru a masa			2120
Hmotnost vývaru			1500
Hmotnost hotového výrobku			620

11501 — HOVĚZÍ JAZYK S POLSKOU OMÁČKOU

10 porcí

1 porce: 207 g, z toho masa 57 g

2 plátky vařeného hovězího jazyka, přelité tmavou omáčkou s vložkou mandlí a rozinek. Jazyk je celistvý, má charakteristickou vůni a chuť. Omáčka má pikantní vůni a chuť po použitých surovinách, je hustší.

Výrobní postup:

Dobře očištěný, opláchnutý jazyk uvaříme ve slané vodě do měkka. Měkký jazyk ještě za tepla oloupeme a uložíme nad páru.

Na polovině tuku osmahneme do zlatova očištěnou a na plátky nakrájenou zeleninu a cibuli (cibuli přidáme později) společně s polovinou dávky cukru. Pak přidáme pečlivě opláchnutý, na plátky nakrájený citrón, divoké koření, brusinkový kompot, rajčatový protlak, švestková povidla a strouhaný perník, vše podusíme, zalijeme vývarem z jazyka a vaříme.

Ze zbylého tuku a mouky připravíme zásmažku, přidáme ji do omáčky, dobře rozšleháme, omáčku dochutíme cukrem, solí, octem a za stálého míchání vaříme nejméně 1 hodinu; pak ji procedíme přes hustý cedník (špičák).

Nakonec přidáme do omáčky propláchnuté, spařené rozinky, oloupané, na nudličky nakrájené mandle a převaříme.

Při podávání krájíme jazyk na plátky a přeléváme omáčkou s vložkou.

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí jazyk bez podjazyčí	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Voda pitná	1500	—	1500
Margarín	150	—	150
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Cibule	50	7,5	42,5
Cukr	30	—	30
Koření divoké (celý pepř, nové koření, bobkový list)	4	—	4
Citrón	50	5	45
Brusinkový kompot	30	—	30
Rajčatový protlak	50	—	50
Povidla švestková	100	—	100
Perník strouhaný (černý)	50	—	50
Mouka hladká	80	—	80
Ocet	50	—	50
Rozinky	30	—	30
Mandle	30	3	27
Hmotnost potravin	3384	45,5	3338,5
Ztráty celkem			1268,5
Hmotnost hotového výrobku			2070

11502 — ZADĚLÁVANÉ DRŠŤKY

10 porcí

1 porce: 225 g, z toho dršťek 105 g

Vařené dršťky, spojené hustou omáčkou. Dršťky jsou měkké, krájené na jemné nudle. Omáčka má typickou vůni a chuť po použitých surovinách a koření, je hustší.

Výrobní postup:

Dobře očištěné, oprané dršťky překrájíme na menší kusy, vložíme je do studené vody a přivedeme k varu.

Pak vodu scedíme, dršťky zalijeme znovu vlažnou vodou a vaříme za občasného promíchání do měkka. Jsou-li dršťky ze staršího kusu, vyměníme vodu vícekrát, abychom odstranili nepříjemný pach.

Vařené dršťky prochladíme ve studené vodě a nakrájíme na tenké nudle, asi 5 cm dlouhé.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme ji do růžova na tuku, zaprášíme prosátou moukou, zasmažíme, zalijeme vývarem z dršťek a mlékem, dobře rozmícháme, osolíme a okořeníme utřeným česnekem, pepřem a drcenou majoránkou. Omáčku vaříme za stálého míchání: pak přidáme krájené dršťky, jemně nastrouhanou citr. kůru a šťávu z pečlivě opláchnutého citrónu a znovu povaříme.

Důkladně povařenou omáčku s dršťkami dosolíme a přimícháme do ní drobně rozsekanou petrželovou nať.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí dršťky	2000	100	1900
Voda pitná (vývar z dršťek)	1000	—	1000
Margarín	150	—	150
Cibule	200	30	170
Mouka hladká	120	—	120
Mléko konzumní	250	—	250
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Majoránka	1	—	1
Česnek	15	1,5	13,5
Citrón	50	25	25
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3827	159	3668
Ztráty celkem			1418
Hmotnost hotového výrobku			2250

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— chléb

11503 — DRŠŤKY NA PAPRICE

10 porcí

1 porce: 225 g, z toho dršťek 105 g

Vařené dršťky, spojené hustou, načervenalou omáčkou. Dršťky jsou měkké, nakrájené na jemné nudle. Omáčka má typickou vůni a chuť po použitých surovinách a koření, je hustší.

Výrobní postup:

Dobře očištěné a oprané dršťky překrájíme na menší kusy, zalijeme je studenou vodou a přivedeme k varu.

Pak vodu scedíme, dršťky zalijeme znovu vodou a vaříme je za občasného promíchání do měkka. Jsou-li dršťky ze staršího kusu, vyměníme vodu vícekrát, abychom odstranili nepříjemný pach.

Vařené dršťky prochladíme ve studené vodě a nakrájíme na tenké nudle, asi 5 cm dlouhé.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme ji na tuku do růžova, přidáme dávku papriky, zpěníme ji, přisypeme prosátou hladkou mouku, osmažíme ji, přilijeme vlažný vývar z dršťek, dobře rozšleháme, přidáme utřený česnek, pepř a sůl. Do omáčky vložíme nakrájené dršťky a dobře, za občasného míchání, povaříme. Během varu přidáme mléko a smetanu.

Nakonec pokrm okořeníme drobně sekanou petrželovou natí.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— chléb

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí dršťky	2000	100	1900
Voda pitná (vývar z dršťek)	1000	—	1000
Margarín	150	—	150
Cibule	200	30	170
Paprika mletá	15	—	15
Mouka hladká	120	—	120
Česnek	20	2	18
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Mléko konzumní	100	—	100
Smetana 12%	150	—	150
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3796	134,5	3661,5
Ztráty celkem			1411,5
Hmotnost hotového výrobku			2250

11504 — DRŠŤKY PO MILÁNSKU

10 porcí

1 porce: 225 g, z toho dršťek 105 g

Vařené dršťky, spojené červenou, hladkou omáčkou; na povrchu porce je strouhaný sýr. Dršťky jsou měkké, nakrájené na jemné nudle. Omáčka má typickou vůni a chuť po použitých surovinách a koření, je hustší.

Výrobní postup:

Dobře očištěné a oprané dršťky překrájíme na menší kusy, zalijeme studenou vodou a přivedeme k varu.

Pak vodu scedíme, dršťky zalijeme znovu vlažnou vodou a vaříme je za občasného promíchání do měkka. (Jsou-li dršťky ze staršího kusu, vyměníme vodu vícekrát, abychom odstranili nepříjemný pach.)

Uvařené dršťky prochladíme ve studené vodě a nakrájíme je na tenké nudle, asi 5 cm dlouhé.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme ji do růžova na tuku, přidáme mletý květ, zaprášíme prosátou moukou, zasmahneme, přidáme rajčatový protlak, pepř, utřený česnek, zalijeme vlažným vývarem a dobře rozšleháme. Omáčku osolíme a za stálého míchání dobře provaříme.

Provařenou omáčku procedíme přes hustý cedník (špičák) na nakrájené dršťky, přidáme na nudličky nakrájenou vařenou šunku, drobně sekanou petrželovou nať a společně převaříme.

Při podávání posypeme každou porci strouhaným sýrem.

Vhodné přílohy:

— vařené makarony nebo špagety
— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí dršťky	2000	100	1900
Voda pitná	1000	—	1000
Margarín	150	—	150
Cibule	150	22,5	127,5
Mouka hladká	120	—	120
Rajčatový protlak	150	—	150
Květ mletý	1	—	1
Pepř mletý	1	—	1
Sůl	30	—	30
Česnek	10	1	9
Šunka	50	—	50
Petrželová nať	20	5	15
Sýr tvrdý — moravský bochník	50	2,5	47,5
Hmotnost potravin	3732	131	3601
Ztráty celkem			1351
Hmotnost hotového výrobku			2250

11505 — HOVĚZÍ LEDVINKY DUŠENÉ NA CIBULCE

10 porcí

1 porce: 200 g, z toho ledvinek 75 g

Porce dušených ledvinek, spojená nahnědlou, tukem lesklou omáčkou. Ledvinky jsou nakrájené na plátky, měkké, mají typickou vůni a chuť. Omáčka je mírně kořeněná, hustší.

Výrobní postup:

Hovězí ledvinky zbavíme blány, v půli je nakrojíme a ostrým nožem vyřízneme močovody. Očištěné ledvinky nakrájíme na tenké plátky, vložíme je do vařící vody a necháme přejít varem; pak je propláchneme pod tekoucí vodou, aby byly čisté.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme ji na sádle do zlatova, přidáme kmín, opepříme, do základu vložíme upravené ledvinky, mírně je podlijeme teplou vodou a dusíme pod poklicí. (Během dušení ledvinkami občas zamícháme a podle potřeby je podléváme teplou vodou.)

Když jsou ledvinky poloměkké, vydusíme šťávu na tuk, zaprášíme prosátou moukou, za stálého míchání zasmažíme, zalijeme teplou vodou, dobře rozšleháme a ledvinky dusíme do měkka.

Nakonec ledvinky osolíme a přidáme k nim na kostičky nakrájenou, částečně roztavenou slaninu.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— dušená rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí ledvinky	1500	300	1200
Sádlo škvařené	120	—	120
Cibule	250	37,5	212,5
Kmín	1	—	1
Pepř	1	—	1
Voda pitná	1200	—	1200
Mouka hladká	120	—	120
Slanina bez kůže	50	—	50
Sůl	30	—	30
Hmotnost potravin	3272	337,5	2934,6
Ztráty celkem			934,5
Hmotnost hotového výrobku			2000

11506 — HOVĚZÍ SRDCE NA SMETANĚ

10 porcí

1 porce: 210 g, z toho srdce 60 g

2 plátky duseného srdce, přelité krémovou, smetanově nažloutlou omáčkou. Srdce má typickou chuť, je měkké a mírně kořeněné. Omáčka je jemná, má pikantní chuť a je hustší.

Výrobní postup:

Hovězí srdce očistíme od blan a žilek, rozkrojíme je na poloviny, dobře opereme v tekoucí vodě a osolíme.

Očištěnou zeleninu a cibuli nakrájíme na plátky a lehce osmažíme na 1/3 tuku, přidáme připravené srdce, divoké koření, pečlivě opláchnutý citrón, nakrájený na plátky, mírně podlijeme vodou a pod poklicí dusíme do měkka. (Během dušení srdce obracíme a podle potřeby doléváme vodu.)

Měkké srdce vyjmeme; šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme prosátou moukou, za stálého míchání zasmažíme, zalijeme teplou vodou, dobře rozšleháme a srdce dusíme do měkka.

Během varu přidáme hořčici, omáčku přisladíme a dochutíme octem. Ke konci varu přilijeme smetanu, omáčku procedíme přes hustý cedník (špičák), krátce ji povaříme a dosolíme.

Při podávání krájíme srdce na plátky a přeléváme je omáčkou.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— houskové knedlíky

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí srdce	1000	50	950
Sůl	30	—	30
Margarín	150	—	150
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Cibule	50	7,5	42,5
Koření divoké (bobkový list, nové koření, celý pepř)	3	—	3
Citrón	50	5	45
Voda pitná	1000	—	1000
Mouka hladká	150	—	150
Mléko konzumní	300	—	300
Hořčice	50	—	50
Ocet	50	—	50
Cukr	30	—	30
Smetana 12%	200	—	200
Hmotnost potravin	3213	92,5	3120,5
Ztráty celkem			1020,5
Hmotnost hotového výrobku			2100

11507 — HOVĚZÍ SRDCE NA SLANINĚ

10 porcí

1 porce: 160 g, z toho srdce 60 g
2 plátky dušeného srdce, přelité tmavě hnědou, tukem lesklou šťávou. Maso má typickou vůni a chuť, je měkké a mírně kořeněné. Šťáva je hustší, s vložkou cibule a slaniny.

Výrobní postup:

Hovězí srdce očistíme od blan a žilek, rozkrojíme je na poloviny, dobře opereme v tekoucí vodě, protkneme polovinou dávky slaniny, osolíme a opepříme.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme ji na sádle do zlatova a mírně podlijeme vodou. Do základu vložíme hovězí srdce a pod poklicí je dusíme do měkka. (Během dušení srdce obracíme a podle potřeby podléváme vodou.)

Měkké srdce vyjmeme, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme prosátou moukou, zasmažíme, zalijeme vlažnou vodou, rozmícháme a vaříme nejméně 1 hodinu.

Do uvařené šťávy přidáme srdce nakrájené na plátky (2 ks na porci) a zbylou, na kostičky nakrájenou, částečně roztavenou slaninu.

Společně krátce podusíme a dosolíme.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— dušená rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí srdce	1000	50	950
Slanina s kůží	100	5	95
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Sádlo škvařené	80	—	80
Cibule	250	37,5	212,5
Voda pitná	1000	—	1000
Mouka hladká	80	—	80
Hmotnost potravin	2541	92,5	2448,5
Ztráty celkem			848,5
Hmotnost hotového výrobku			1600

11508 — UZENÝ HOVĚZÍ JAZYK

10 porcí

1 porce: 66 g, z toho oloupaného jazyka 56 g
2 plátky uzeného vařeného jazyka, maštěného sádlem. Maso je celistvé a přiměřeně měkké. (Porce může být ukrojena i ve 3 plátcích.)

Výrobní postup:

Očištěný a dobře vypraný uzený jazyk vložíme do vařicí vody, mírně osolíme a uvaříme do měkka.

Měkký jazyk ochladíme studenou vodou, ihned jej oloupeme a uložíme nad páru.

Při podávání krájíme jazyk na plátky a přílohu mastíme dávkou rozpuštěného sádla.

Vhodné přílohy:

— bramborová kaše
— hrachová kaše
— vařený hrách
— vařená čočka

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí jazyk uzený, bez podjazyčí	1000	—	1000
Sůl	10	—	10
Sádlo škvařené	100	—	100
Hmotnost potravin	1110	—	1110
Ztráty celkem			450
Hmotnost hotového výrobku			660

11509 — SMAŽENÉ VEMÍNKO

10 porcí

1 porce: 130 g (2 plátky)
2 plátky do zlatova smaženého vemínka. Vemínko je měkké, má typickou vůni a chuť.

Výrobní postup:

Vemínko zbavíme přebytečného loje a blan, dobře je opereme ve vlažné vodě, dáme do vařicí vody a zvolna vaříme do měkka. (Během vaření jím občas zamícháme, aby se nepřichytilo ke dnu.) Větší kusy překrojíme na polovinu.

Měkké vemínko prochladíme ve studené vodě a pak je dáme dobře vychladit.

Ztuhlé vemínko nakrájíme na plátky (2 kusy na porci), osolíme, obalíme v prosáté hladké mouce, ve vejcích rozkvedlaných s mlékem, ve strouhané housce a smažíme v horkém tuku po obou stranách do zlatova.

Smažené vemínko podáváme ihned po usmažení; jednotlivé porce připravujeme na objednávku.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí vemínko	1600	160	1440
Sůl	30	—	30
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	200	—	200
Olej stolní	200	—	200
Hmotnost potravin	2310	160	2150
Ztráty celkem			850
Hmotnost hotového výrobku			1300

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— bramborová kaše
— bramborový salát

11511 — HOVĚZÍ JÁTRA NA SLANINĚ

10 porcí

1 porce: 142 g, z toho jater 62 g
2 plátky dušených jater, přelité tmavohnědou, načervenalou šťávou. Játra jsou šťavnatá a přiměřeně měkká. Šťáva má typickou játrovou vůni a chuť, je necezená a na povrchu lesklá tukem.

Výrobní postup:

Očištěná, v tekoucí vodě opraná játra zbavíme žilek a blány. Nakrájíme je na plátky (2 ks na porci), mírně naklepeme paličkou, na okraji nařízneme, opepříme a posypeme prosátou hladkou moukou.

Plátky jater po obou stranách zprudka opečeme a naskládáme do čistého kastrolu.

V tuku od pečení jater podusíme oloupanou, drobně nakrájenou cibuli společně s pokrájenou slaninou, přidáme rajčatový protlak, osmahneme a podlijeme teplou vodou. Šťávu provaříme, nalijeme na játra, přiklopíme poklicí a společně dusíme do měkka. (Během dušení játra obracíme a podle potřeby podléváme teplou vodou.) Před koncem dušení šťávu podle chuti dosolíme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí játra	1000	50	950
Pepř mletý	1	—	1
Mouka hladká	30	—	30
Sádlo škvařené	120	—	120
Cibule	200	30	170
Slanina s kůží	100	5	95
Rajčatový protlak	50	—	50
Voda pitná	800	—	800
Sůl	30	—	30
Hmotnost potravin	2331	85	2246
Ztráty celkem			826
Hmotnost hotového výrobku			1420

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— dušená rýže

11513 — ŘEZ Z HOVĚZÍCH JATER PO TYROLSKU

10 porcí

1 porce: 182 g, z toho jater 62 g

1 plátek dušených jater, přelitý krémovou omáčkou s vložkou slaniny. Játra jsou šťavnatá a přiměřeně měkká. Omáčka má játrovou chuť, je pikantní a hustší.

Výrobní postup:

Očištěná, v tekoucí vodě opraná játra zbavíme žilek, blány a nakrájíme je na plátky (po 1 ks na porci). Plátky mírně naklepeme paličkou, na okrajích nařízneme, opepříme je, opečeme po obou stranách v tuku a vyjmeme.

Očištěnou zeleninu a cibuli nakrájíme na tenké plátky a osmažíme do růžova na tuku od opékání jater, přidáme pečlivě opláchnutý, na plátky nakrájený citrón, hořčici a mírně zalijeme vodou. Do základu vložíme játra, přikryjeme je poklicí a dusíme do měkka. (Během dušení občas játry zamícháme, popřípadě přilijeme teplou vodu.)

Téměř měkká játra vyjmeme do čistého kastrolu. Zeleninu vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, zasmažíme, zalijeme vodou a mlékem, dobře rozmícháme, dosolíme a za častého míchání vaříme aspoň hodinu.

Před koncem varu přidáme smetanu a omáčku procedíme na plátky jater přes hustý cedník (špičák). Nakonec přimícháme na kostičky nakrájenou částečně roztavenou slaninu a společně převaříme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí játra	1000	50	950
Pepř mletý	1	—	1
Margarín	150	—	150
Zelenina kořenová (celer, mrkev, petržel)	150	30	120
Cibule	100	15	85
Hořčice	50	—	50
Citrón	50	5	45
Voda pitná	1000	—	1000
Mouka hladká	100	—	100
Mléko konzumní	200	—	200
Sůl	30	—	30
Smetana 12%	100	—	100
Slanina s kůží	100	5	95
Hmotnost potravin	3031	105	2926
Ztráty celkem			1106
Hmotnost hotového výrobku			1820

Vhodné přílohy:

— těstoviny
— houskové knedlíky
— vařené brambory

11514 — HOVĚZÍ VEMÍNKO NA PAPRICE

10 porcí

1 porce: 210 g, z toho vemínka 90 g

2 plátky vařeného vemínka, přelité krémovou, paprikovou omáčkou. Vemínko má typickou vůni a chuť a je přiměřené měkké. Omáčka je načervenalá, má jemnou chuť a je hustší.

Výrobní postup:

Vemínko zbavíme blan a přebytečného loje, dobře je vypereme ve vlažné vodě, rozkrájíme na menší díly, vložíme do osolené vařící vody a zvolna vaříme do měkka. Vemínkem občas zamícháme, aby se nepřichytilo ke dnu.

Měkké vemínko prochladíme ve studené vodě, nakrájíme je na plátky (2 ks na porci) a dáme do čistého kastrolu.

Oloupanou, na drobno nakrájenou cibuli osmažíme na tuku do růžova, přidáme mletou papriku a hladkou mouku, zasmažíme, zalijeme vývarem z vemínka a mlékem, dobře rozšleháme, přidáme rajčatový protlak a za občasného promíchání vaříme nejméně 1 hodinu.

Před koncem varu přidáme smetanu, omáčku dosolíme, procedíme přes hustý cedník (špičák) na vemínko a společně převaříme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí vemínko	1600	160	1440
Sůl	30	—	30
Margarín	150	—	150
Cibule	200	30	170
Paprika mletá	15	—	15
Mouka hladká	100	—	100
Vývar z vemínka	600	—	600
Mléko konzumní	500	—	500
Rajčatový protlak	50	—	50
Smetana 12%	100	—	100
Hmotnost potravin	3345	190	3155
Ztráty celkem			1055
Hmotnost hotového výrobku			2100

Vhodné přílohy:

— dušená rýže
— houskové knedlíky
— těstoviny

11515 — FLAZSKI (DRŠŤKY PO POLSKU) — 10 porcí

1 porce: 235 g, z toho dršťek 105 g
Porce vařených dršťek se zeleninou, posypaná strouhaným sýrem. Dršťky jsou jemně krájené, přiměřeně měkké. Omáčka má chuť po použitém koření, je hustší.

Výrobní postup:

Dobře očištěné a v teplé vodě vypraně dršťky překrájíme na menší kusy a uvaříme v dostatečném množství vody do měkka.

Uvařené dršťky vychladíme ve studené vodě, nakrájíme na tenké nudle, asi 5 cm dlouhé, a vložíme je do čistého kastrolu.

K dršťkám přidáme očištěnou a na nudličky nakrájenou zeleninu, přilijeme vývar A, osolíme a okořeníme pepřem, majoránkou a květem. Směs dáme vařit a zahustíme ji tímto způsobem: rozkrájenou, v mléce namočenou žemli utřeme s tukem a kašovinu pak dobře rozmícháme v dršťkách.

Zahuštěné dršťky vaříme za stálého míchání, až je zelenina měkká. Pak přidáme usekanou petrželovou nať, a pokrm zjemníme máslem a dosolíme.

Při podávání sypeme každou porci strouhaným ementálským sýrem.

Vhodná příloha:

— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí dršťky	2000	100	1900
Vývar A, receptura č. 10201	600	—	600
Celer	150	30	120
Petržel	100	20	80
Mrkev	50	10	40
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Květ mletý	1	—	1
Majoránka	1	—	1
Žemle — veka	200	—	200
Mléko konzumní	200	—	200
Margarín	150	—	150
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Máslo	50	—	50
Sýr PRIMÁTOR	100	5	95
Hmotnost potravin	3643	167,5	3475,5
Ztráty celkem			1125,5
Hmotnost hotového výrobku			2350

11516 — SMAŽENÉ BÝČÍ ŽLÁZY (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 110 g (2—3 ks)
2—3 ks do zlatova smažených býčích žláz. Pokrm má charakteristickou vůni a chuť, je přiměřeně měkký.

Výrobní postup:

Dobře oprané a v mléce vymáčené býčí žlázy v půlce rozkrojíme, na okraji je nařízneme a spaříme ve vařící vodě.

Spařené žlázy přendáme do studené vody, vychladíme je a necháme okapat. Pak je osolíme, obalíme v prosáté hladké mouce, ve vejcích rozšlehaných se 100 g mléka, ve strouhané housce a smažíme je v horkém tuku po obou stranách do zlatova.

Smažené býčí žlázy podáváme ihned po usmažení; jednotlivé porce připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— bramborová kaše
— bramborový salát

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Býčí žlázy zmrazené	2500	—	2500
Sůl	50	—	50
Mouka hladká	150	—	150
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	250	—	250
Houska strouhaná	300	—	300
Olej stolní	250	—	250
Hmotnost potravin	3580	—	3580
Ztráty celkem			2480
Hmotnost hotového výrobku			1100

116 Minutky z hovězího masa

11601 — SVÍČKOVÉ ŘEZY S HUSÍMI JÁTRY

10 porcí

1 porce: 200 g, z toho 125 g masa včetně jater, 50 g šťávy se žampióny a opečená žemle
Dva opečené řezy ze svíčkové, uvnitř růžové. Maso, položené na tvarovaných, opečených řezech žemle, je ozdobené plátky opečených a podušených husích jater a přelité šťávou se žampióny. Vůně a chuť jsou typické a vyrovnané — po opečeném mase, husích játrech a žampiónech; šťáva je jemná — s příchutí žampiónů, červeného vína a másla.

Výrobní postup:

Z odblaněné svíčkové ukrojíme přes vlákno 2 řezy, mírně je naklepeme, osolíme, opepříme a společně s plátky husích jater rychleji opečeme po obou stranách na horkém oleji. Opečené řezy i s játry vyjmeme a na stejné pánvi opečeme 2 řezy žemle okrojené do čtverce.

Očištěné, opláchnuté žampióny nakrájíme na tenčí plátky, osmahneme je na pánvi od masa, přidáme moučné máslo, znovu krátce osmahneme, zalijeme vývarem a krátce povaříme. Pak přidáme víno, necháme přejít var a žampióny podle potřeby přisolíme.

Při expedici ozdobíme pokrm snítkou petrželové natě.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Svíčková hovězí kuch. uprav.	1500	75	1425
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Olej stolní	150	—	150
Husí játra	200	10	190
Žemle — veka	400	100	300
Žampióny	150	7,5	142,5
Moučné máslo, receptura č. 19977	120	—	120
Vývar B, receptura č. 10101	400	—	400
Víno červené	100	—	100
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3061	195	2866
Ztráty celkem			866
Hmotnost hotového výrobku			2000

11601/A — SVÍČKOVÉ ŘEZY S DRŮBEŽÍMI JÁTRY

10 porcí

1 porce: 210 g, z toho 130 g masa včetně jater, 55 g šťávy se žampióny a opečené žemle
Dva opečené řezy ze svíčkové, uvnitř růžové. Maso, položené na tvarovaných, opečených řezech žemle, je ozdobené kousky podušených drůbežích jater a přelité šťávou se žampióny. Vůně a chuť jsou typické a vyrovnané — po opečeném mase, drůbežích játrech a žampiónech; šťáva je jemná s příchutí žampiónů, červeného vína a másla.

Výrobní postup:

Je obdobný jako u receptury 11601 SVÍČKOVÉ ŘEZY S HUSÍMI JÁTRY na této straně (s tím rozdílem, že řezy žemle se opečou spolu s masem; drůbeží játra se podusí společně s žampióny).

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Svíčková hovězí kuch. uprav.	1500	75	1425
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Olej stolní	150	—	150
Žemle — veka	400	100	300
Drůbeží játra (kuřecí apod.)	300	30	270
Žampióny	150	7,5	142,5
Moučné máslo, receptura č. 19977	120	—	120
Vývar B, receptura č. 10101	400	—	400
Víno červené	100	—	100
Hmotnost potravin	3151	212,5	2938,5
Ztráty celkem			838,5
Hmotnost hotového výrobku			2100

11602 — SVÍČKOVÉ ŘEZY OPERA

10 porcí

1 porce: 180 g, z toho 125 g masa včetně jater a 55 g šťávy
Dva opečené řezy ze svíčkové, uvnitř růžové. Maso je přelité šťávou s drůbežími játry a ozdobené opečenou slaninou. Vůně a chuť jsou typické a vyrovnané — po opečeném mase, drůbežích játrech a dalších přísadách; šťáva je jemně pikantní, s příchutí kečupu, červeného vína a másla.

Výrobní postup:

Z odblaněné svíčkové ukrojíme přes vlákno 2 řezy, mírně je naklepeme, osolíme, opepříme a společně s dvěma tenkými plátky slaniny rychleji opečeme po obou stranách na horkém oleji. Opečené řezy i slaninu z tuku vyjmeme.

Očištěná, opláchnutá drůbeží játra nakrájíme na menší kousky, osmahneme v tuku po opékání masa, přidáme moučné máslo, znovu krátce osmahneme, zalijeme vývarem a krátce povaříme. Pak přidáme kečup, cukr a víno, necháme přejít var a podle potřeby přisolíme.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Svíčková hovězí kuch. uprav.	1500	75	1425
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Olej stolní	100	—	100
Slanina s kůží	50	2,5	47,5
Drůbeží játra (kuřecí apod.)	200	20	180
Moučné máslo, receptura č. 19977	120	—	120
Cukr	50	—	50
Kečup	150	—	150
Vývar B, receptura č. 10101	400	—	400
Víno červené	100	—	100
Hmotnost potravin	2701	97,5	2603,5
Ztráty celkem			803,5
Hmotnost hotového výrobku			1800

11603 — SVÍČKOVÉ ŘEZY SE ŠUNKOU A VEJCEM

10 porcí

1 porce: 200 g, z toho 120 g masa včetně šunky, 1 sázené vejce, 40 g šťávy
Dva opečené řezy ze svíčkové, uvnitř růžové. Maso je ozdobené sázeným vejcem a opečeným plátkem šunky. Vůně a chuť jsou typické — z opečeného masa a dalších přísad; šťáva má jemnou chuť po použitém másle.
(Šťáva se obvykle podává zvlášť.)

Výrobní postup:

Z odblaněné svíčkové ukrojíme přes vlákno 2 řezy, mírně je naklepeme, osolíme, opepříme a společně s plátkem šunky rychleji opečeme po obou stranách na horkém oleji. Opečené řezy i šunku z tuku vyjmeme. V tvořítku připravíme sázené vejce.

Na pánev, do tuku od masa, přidáme moučné máslo, mírně osmahneme, zalijeme vývarem, krátce povaříme, podle potřeby přisolíme a hotovou šťávu procedíme hustým cedníkem do omáčníku.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Svíčková hovězí kuch. uprav.	1500	75	1425
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Olej stolní	120	—	120
Šunka	100	—	100
Vejce 10 ks	400	—	400
Moučné máslo, receptura č. 19977	120	—	120
Vývar B, receptura č. 10101	500	—	500
Hmotnost potravin	2771	75	2696
Ztráty celkem			696
Hmotnost hotového výrobku			2000

11604 — BIFTEK S VEJCEM

10 porcí

1 porce: 195 g, z toho 115 g masa, 40 g šťávy a 1 sázené vejce
Opečený silnější řez ze svíčkové, uvnitř růžový, ozdobený sázeným vejcem. Vůně a chuť jsou typické pro opečené maso. Šťáva má jemnou chuť po použitém másle.
(Šťáva se obvykle podává zvlášť.)

Výrobní postup:

Z odblaněné svíčkové ukrojíme přes vlákno silnější plátek (špalíček), mírně jej naklepeme, osolíme, opepříme, potom opečeme po obou stranách na horkém oleji a z tuku vyjmeme. Současně připravíme v tvořítku sázené vejce.

Na pánev, do tuku od masa, přidáme moučné máslo, mírně je osmahneme, zalijeme vývarem, krátce povaříme, podle potřeby přisolíme a hotovou šťávu procedíme hustým cedníkem do omáčníku.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— přírodně upravená zelenina nebo jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Svíčková hovězí kuch. uprav.	1500	75	1425
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Olej stolní	120	—	120
Vejce 10 ks	400	—	400
Moučné máslo, receptura č. 19977	120	—	120
Vývar B, receptura č. 10101	500	—	500
Hmotnost potravin	2671	75	2596
Ztráty celkem			646
Hmotnost hotového výrobku			1950

11605 — BIFTEK SE SMAŽENÝM VEJCEM

10 porcí

1 porce: 205 g, z toho 115 g masa, 40 g šťávy, 1 smažené vejce, slanina a rajče
Opečený silnější řez masa ze svíčkové, uvnitř růžový, ozdobený plátkem opečené slaniny, smaženým vejcem a řezem opečeného rajčete. Vůně a chuť jsou typické — po opečeném mase, slanině a rajčeti. Šťáva má jemnou chuť po použitém másle.
(Šťáva se obvykle podává zvlášť.)

Výrobní postup:

Z odblaněné svíčkové ukrojíme přes vlákno silnější plátek (špalíček), mírně jej naklepeme, osolíme, opepříme, a spolu s plátkem slaniny a řezem rajčete rychleji opečeme po obou stranách na horkém oleji. Současně usmažíme v horkém oleji vejce. Opečený biftek se slaninou i rajčetem vyjmeme.

Na pánev od opékání masa přidáme moučné máslo, mírně je osmahneme, zalijeme vývarem, krátce povaříme, podle potřeby přisolíme a hotovou šťávu procedíme hustým cedníkem do omáčníku.

Opláchnutou, jemně rozsekanou petrželovou natí posypeme pečené rajče.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— přírodně upravená zelenina nebo jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Svíčková hovězí kuch. uprav.	1500	75	1425
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Olej stolní	150	—	150
Slanina bez kůže	50	—	50
Rajčata	200	40	160
Vejce 10 ks	400	—	400
Moučné máslo, receptura č. 19977	120	—	120
Vývar B, receptura č. 10101	500	—	500
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	2961	117,5	2843,5
Ztráty celkem			793,5
Hmotnost hotového výrobku			2050

11607 — ROŠTĚNÁ NA ROŠTU

10 porcí

1 porce: 155 g, z toho 115 g masa a 40 g šťávy
Opečený řez masa z nízkého roštěnce, uvnitř růžový. Vůně a chuť jsou typické — po opečeném mase. Šťáva má jemnou chuť po použitém másle.
(Šťáva se obvykle podává zvlášť.)

Výrobní postup:

Z kuchařsky upraveného roštěnce ukrojíme řez (roštěnou), mírně jej naklepeme, okrajové blány krátce nařízneme, maso osolíme, opepříme a rychleji opečeme po obou stranách na horkém oleji.

Na pánev od opékání masa přidáme moučné máslo, mírně je osmahneme, zalijeme vývarem, krátce povaříme, podle potřeby přisolíme a hotovou šťávu procedíme hustým cedníkem do omáčníku.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže
— přírodně upravená zelenina nebo jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Roštěnec kuch. uprav.	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Olej stolní	100	—	100
Moučné máslo, receptura č. 19977	120	—	120
Vývar B, receptura č. 10101	500	—	500
Hmotnost potravin	2251	—	2251
Ztráty celkem			701
Hmotnost hotového výrobku			1550

11608 — ROŠTĚNÁ SE ŠUNKOU A VEJCEM

10 porcí

1 porce: 210 g, z toho 130 g masa včetně šunky, 1 sázené vejce a 40 g šťávy
Opečený řez masa z nízkého roštěnce, uvnitř růžový, ozdobený opečeným plátkem šunky a sázeným vejcem. Vůně a chuť jsou typické — po opečeném mase a šunce. Šťáva má jemnou chuť po použitém másle.
(Šťáva se obvykle podává zvlášť.)

Výrobní postup:

Z kuchařsky upraveného roštěnce ukrojíme řez (roštěnou), mírně jej naklepeme, okrajové blány krátce nařízneme, maso osolíme, opepříme a společně s plátkem šunky rychleji opečeme po obou stranách na horkém oleji. Opečenou roštěnou i šunku vyjmeme. Současně připravíme v tvořítku sázené vejce.

Na pánev od opékání masa přidáme moučné máslo, mírně je osmahneme, zalijeme vývarem, krátce povaříme, podle potřeby přisolíme a hotovou šťávu procedíme hustým cedníkem do omáčníku.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Roštěnec kuch. uprav.	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Olej stolní	120	—	120
Šunka	200	—	200
Vejce 10 ks	400	—	400
Moučné máslo, receptura č. 19977	120	—	120
Vývar B, receptura č. 10101	500	—	500
Hmotnost potravin	2871	—	2871
Ztráty celkem			771
Hmotnost hotového výrobku			2100

11609 — ROŠTĚNÁ PO MILÁNSKU

10 porcí

1 porce: 205 g, z toho 115 g masa, řez rajčete a 70 g šťávy

Opečený řez masa z nízkého roštěnce, uvnitř růžový, přelitý jemnou rajčatovou šťávou a ozdobený řezem opečeného rajčete. Vůně a chuť jsou typické — po opečeném mase. Šťáva je načervenalá, vůně a chuti po použitém kečupu, zjemněná máslem.

Výrobní postup:

Z kuchařsky upraveného roštěnce ukrojíme řez (roštěnou), mírně jej naklepeme, okrajové blány krátce nařízneme, maso osolíme, opepříme a rychleji opečeme po obou stranách na horkém oleji. Současně opečeme řez rajčete. Opečenou roštěnou i rajče vyjmeme.

Do pánve od opékání masa přidáme kečup, zalijeme jej vývarem, promícháme, šťávu krátce povaříme, podle potřeby přisolíme, zjemníme máslem a hustým cedníkem procedíme na opečenou roštěnou. Přelitou roštěnou ozdobíme opečeným rajčetem.

Vhodné přílohy:

— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Roštěnec kuch. uprav.	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Olej stolní	120	—	120
Rajčata	300	60	240
Kečup	200	—	200
Vývar B, receptura č. 10101	500	—	500
Máslo	100	—	100
Hmotnost potravin	2751	60	2691
Ztráty celkem			641
Hmotnost hotového výrobku			2050

11610 — ROŠTĚNÁ RUSKÁ

10 porcí

1 porce: 205 g, z toho 120 g masa včetně slaniny, 25 g obložení (ozdoby) a 60 g šťávy

Opečený řez masa z nízkého roštěnce, uvnitř růžový, přelitý smetanovou šťávou s vložkou hub; navrchu je opečená slanina, řez opečeného rajčete a červená řepa s křenem. Vůně a chuť jsou typické — po opečeném mase a slanině. Šťáva je smetanově nažloutlá, má jemně pikantní vůni a chuť po použitých nakládaných houbách.

Výrobní postup:

Z kuchařsky upraveného roštěnce ukrojíme řez (roštěnou), mírně jej naklepeme, okrajové blány krátce nařízneme, maso osolíme a rychleji opečeme po obou stranách na horkém oleji. Současně opečeme řez rajčete a plátek slaniny.

Opečenou roštěnou, rajče a slaninu vyjmeme.

Do pánve od opékání masa přidáme moučné máslo, mírně osmahneme, zalijeme vývarem, pečlivě rozmícháme, krátce povaříme, zjemníme smetanou, přidáme na jemné plátky nakrájené hříbky nebo žampióny, znovu krátce povaříme a podle potřeby přisolíme.

Hotovou šťávou s houbami přelijeme roštěnou a navrchu ji ozdobíme opečeným rajčetem, plátkem slaniny a pečlivě okapanou červenou řepou se strouhaným křenem.

Vhodné přílohy:

— máslové noky
— těstoviny
— rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Roštěnec kuch. uprav.	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Olej stolní	50	—	50
Rajčata	100	20	80
Slanina s kůží	100	5	95
Moučné máslo, receptura č. 19977	120	—	120
Vývar B, receptura č. 10101	500	—	500
Smetana 12%	100	—	100
Hříbky v octě nebo žampióny	100	—	100
Červená řepa nakládaná	200	—	200
Křen	50	12,5	37,5
Hmotnost potravin	2850	37,5	2812,5
Ztráty celkem			762,5
Hmotnost hotového výrobku			2050

11611 — ROŠTĚNÁ VÍDEŇSKÁ

10 porcí

1 porce: 160 g, z toho 115 g masa, smažená cibule a 40 g šťávy
Opečený řez masa z nízkého roštěnce, uvnitř růžový, navrchu ozdobený nazlátlou smaženou cibulí. Vůně a chuť jsou typické — po opečeném mase a smažené cibuli. Šťáva má jemnou chuť po použitém másle.
(Šťáva se obvykle podává zvlášť.)

Výrobní postup:

Z kuchařsky upraveného roštěnce ukrojíme řez (roštěnou), mírně jej naklepeme, okrajové blány krátce nařízneme, maso osolíme, opepříme, rychleji opečeme po obou stranách na horkém oleji a vyjmeme.

Ve zbylém oleji usmažíme do světle zlaté barvy cibuli nakrájenou na jemná kolečka, vyjmeme ji a necháme na cedníku okapat.

Na pánev přidáme moučné máslo, mírně je osmahneme, zalijeme vývarem, krátce povaříme, podle potřeby přisolíme a hotovou šťávu procedíme hustým cedníkem do omáčníku.

Roštěnou navrchu posypeme smaženou cibulí.

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Roštěnec kuch. uprav.	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Olej stolní	150	—	150
Cibule	300	45	255
Moučné máslo, receptura č. 19977	120	—	120
Vývar B, receptura č. 10101	500	—	500
Hmotnost potravin	2601	45	2556
Ztráty celkem			956
Hmotnost hotového výrobku			1600

11612 — ROŠTĚNÁ PO ORIENTÁLSKU

10 porcí

1 porce: 205 g, z toho 115 g masa a 90 g šťávy
Opečený řez masa z nízkého roštěnce, uvnitř růžový, přelitý šťávou s vložkou papriky, cibule a hub. Vůně a chuť jsou typické — po opečeném mase. Šťáva je načervenalá, má ostřejší, pikantní vůni a chuť po použitých surovinách.

Výrobní postup:

Z kuchařsky upraveného roštěnce ukrojíme řez (rostěnou), mírně jej naklepeme; okrajové blány krátce nařízneme, maso osolíme, opepříme, rychleji opečeme po obou stranách na horkém oleji a vyjmeme.

Do pánve od opékání masa přidáme polovinu dávky másla, očištěné a opláchnuté, na plátky nakrájené houby, na nudličky nakrájenou papriku, na jemná kolečka nakrájenou cibuli a vše společně podusíme. Potom přidáme rajčatový protlak, jemně utřený česnek, krátce osmahneme, zalijeme vývarem, krátce povaříme, zastříkneme worcestrem a vínem a podle potřeby přisolíme. Nakonec šťávu zjemníme zbylou dávkou másla a přelijeme jí opečenou roštěnou.

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Roštěnec kuch. uprav.	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Olej stolní	100	—	100
Máslo	100	—	100
Hříbky nebo žampióny	100	5	95
Paprikové lusky čerstvé	100	25	75
Cibule	100	15	85
Rajčatový protlak	200	—	200
Česnek	10	1	9
Vývar B, receptura č. 10101	500	—	500
Worcester	20	—	20
Víno červené	100	—	100
Hmotnost potravin	2861	46	2815
Ztráty celkem			765
Hmotnost hotového výrobku			2050

11614 — SVÍČKOVÁ V LISTOVÉM TĚSTĚ

10 porcí

1 porce: 140 g

Opečená, okořeněná svíčková, upečená v listovém těstě. Maso je na řezu mírně růžové, těstový obal je upečen do světle zlatové barvy. Vůně a chuť jsou typické pro pečené listové těsto a jemně okořeněné maso.

Porci tvoří obvykle 1 plátek.

Výrobní postup:

Odblaněnou svíčkovou osolíme, opepříme, opečeme na horkém oleji, vyjmeme a necháme vychladnout.

Vychladlou svíčkovou potřeme bylinkovou směsí a pečlivě zabalíme do předem vyválených listového těsta. Zabalenou svíčkovou vložíme do pekáče nebo na plech, potřeme rozmíchaným vejcem a rychleji upečeme v dobře vyhřáté troubě do světle zlatové barvy.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory, zejména vařené
— přírodně upravená zelenina

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Svíčková hovězí kuch. uprav.	1500	75	1425
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Olej stolní	100	—	100
Bylinková směs, receptura č. 19974	70	—	70
Listové těsto, receptura č. 19546	500	—	500
Mouka na vyválení	30	—	30
Vejce na potření 1 kus	40	—	40
Hmotnost potravin	2271	75	2196
Ztráty celkem			796
Hmotnost hotového výrobku			1400

11615 — SVÍČKOVÉ ŘEZY S JARNÍ ZELENINOU

10 porcí

1 porce: 200 g, z toho 115 g masa a 85 g zeleniny s houbami

Dva opečené řezy svíčkové, uvnitř růžové, obložené směsí zeleniny s houbami, podušenou na másle. Vůně a chuť jsou typické a vyrovnané — po opečeném mase a zelenině.

(Šťáva se k pokrmu nepřipravuje.)

Výrobní postup:

Z odblaněné svíčkové ukrojíme přes vlákno 2 řezy, mírně je naklepeme, osolíme, rychleji opečeme po obou stranách na horkém oleji a vyjmeme. Na pánev od opékání masa dáme očištěné, opláchnuté a na plátky nakrájené hříbky nebo žampióny, krátce je osmahneme, přidáme máslo, na kostičky nebo nudličky nakrájenou karotku, květák rozebraný na růžičky (obojí uvařené v mírně osolené vodě téměř do měkka), dobře okapané fazolové lusky, hrášek, směs dobře prohřejeme (podusíme) a nakonec podle potřeby přisolíme.

Při expedici obložíme opečené řezy směsí zeleniny a houbami.

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Svíčková hovězí kuch. uprav.	1500	75	1425
Sůl	30	—	30
Olej stolní	100	—	100
Hříbky nebo žampióny	100	5	95
Máslo	100	—	100
Karotka	200	40	160
Květák očištěný	200	—	200
Fazolové lusky sterilované	200	—	200
Hrášek zelený sterilovaný	200	—	200
Hmotnost potravin	2630	120	2510
Ztráty celkem			510
Hmotnost hotového výrobku			2000

11617 — SVÍČKOVÁ TATRANSKÁ

10 porcí

1 porce: 210 g, z toho masa 180 g včetně šťávy (samotné maso 115 g) a oloupaný plátek citrónu s brusinkami

Na hrubší nudle nakrájená svíčková. Prudce opečené maso je vázáno řidší, smetanovou, mírně nažloutlou šťávou jemnější chuti a ozdobeno plátkem citrónu s brusinkami. Vůně a chuť jsou typické pro opečené maso.

Výrobní postup:

Z odblaněné svíčkové ukrojíme přes vlákno 2—3 tenčí řezy, které nakrájíme na hrubší nudle, opepříme a rychle opečeme na horkém oleji (během opékání promícháváme maso vidličkou nebo pohybujeme pánví, aby se nudličky dobře opekly).

K opečenému masu přidáme moučné máslo, společně krátce osmahneme, zalijeme vývarem, mírně osolíme a krátce povaříme. Nakonec přilijeme smetanu, znovu krátce povaříme a podle potřeby přisolíme.

Při expedici ozdobíme pokrm oloupaným plátkem citrónu s brusinkami.

Vhodné přílohy:

— různě upravená rýže
— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Svíčková hovězí kuch. uprav.	1500	75	1425
Pepř mletý	1	—	1
Olej stolní	150	—	150
Moučné máslo, receptura č. 19977	180	—	180
Vývar B, receptura č. 10101	500	—	500
Sůl	30	—	30
Smetana 12%	200	—	200
Citrón	200	20	180
Brusinkový kompot	200	—	200
Hmotnost potravin	2961	95	2866
Ztráty celkem			766
Hmotnost hotového výrobku			2100

11618 — SRBSKÉ FILÉ — DJULBASTIJA

10 porcí

1 porce: 120 g masa včetně česneku

Dva opečené řezy ze svíčkové, uvnitř růžové, potřené česnekem jemně rozetřeným se solí. Vůně a chuť jsou typické — po opečeném mase, česneku a pepři.

(Pokrm může být podán s minimálním množstvím šťávy — výpeku.)

Výrobní postup:

Z odblaněné svíčkové ukrojíme přes vlákno 2 řezy, mírně je naklepeme, osolíme, opepříme, potřeme po obou stranách olejem a uložíme na 2—3 hodiny do chladničky.

Odleželé řezy rychleji opečeme, potřeme jemně utřeným česnekem a expedujeme (popřípadě i se zbylým výpekem).

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže
— zeleninové saláty

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Svíčková hovězí kuch. uprav.	1500	75	1425
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	2	—	2
Olej stolní	250	—	250
Česnek	40	4	36
Hmotnost potravin	1822	79	1743
Ztráty celkem			543
Hmotnost hotového výrobku			1200

11701 — HOVĚZÍ MASO V KAROTCE — BRAMBORY

10 porcí

1 porce: 370 g, z toho masa 63 g (3 ks)
Kousky dušeného hovězího masa s karotkou; příloha vařené brambory jsou posypané petrželovou natí. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Omáčka spojená s mrkví má bílou barvu a chuť po másle.

Výrobní postup:

Očištěný, opláchnutý díl hovězího masa nakrájíme na kostky (3 ks na porci), zalijeme horkou vodou, osolíme a pod pokličkou dusíme.

K částečně měkkému masu přidáme karotku nakrájenou na plátky a opět dusíme. Téměř měkké maso zahustíme na sucho opraženou prosátou moukou, dobře promícháme, přilijeme mléko s rozkvedlaným žloutkem, přidáme máslo a za občasného promíchání převaříme.

Jako přílohu podáváme vařené brambory (nesolené), posypané drobně sekanou petrželovou natí.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Voda pitná	600	—	600
Sůl	10	—	10
Karotka	1000	200	800
Mouka hladká	80	—	80
Mléko konzumní	250	—	250
Žloutek 1 kus	20	—	20
Máslo	150	—	150
Brambory	2920	1170	1750
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	6040	1372,5	4667,5
Ztráty celkem			967,5
Hmotnost hotového výrobku			3700

11702 — MLADÉ HOVĚZÍ MASO SE ZELENINOU — BRAMBORY

10 porcí

1 porce: 373 g, z toho masa 63 g
1 plátek vařeného hovězího masa s přílohou dušené zeleniny a vařených brambor, posypaných petrželovou natí. Zeleninu spojuje bílá omáčka s chutí po másle.

Výrobní postup:

Očištěný, opláchnutý díl hovězího masa vložíme do vařící vody, přidáme polovinu dávky soli, maso uvaříme do měkka a vyjmeme.

Očištěnou mrkev a kedlubny nakrájíme na malé kostky, zalijeme vývarem z masa (zelenina nesmí být potopená) a vaříme. K téměř měkké zelenině přidáme květák rozdělaný na růžičky. Zeleninu zahustíme prosátou, na sucho opraženou moukou, dobře rozmícháme, mírně přisolíme a zvolna vaříme za občasného promíchání do měkka. Pak přidáme mléko rozmíchané se žloutkem, syrové máslo a převaříme.

Jako přílohu podáváme vařené brambory (nesolené), posypané drobně sekanou petrželovou natí.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	10	—	10
Mrkev	500	100	400
Brukve — kedlubny	300	60	240
Vývar z hovězího masa	500	—	500
Květák očištěný	400	—	400
Mouka hladká	30	—	30
Mléko konzumní	100	—	100
Žloutek 1 kus	20	—	20
Máslo	150	—	150
Brambory	2920	1170	1750
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	5940	1332,5	4607,5
Ztráty celkem			877,5
Hmotnost hotového výrobku			3730

POKRMY Z TELECÍHO MASA

120 Pečené telecí maso

121 Dušené telecí maso

122 Smažené telecí maso

123 Vařené telecí maso

125 Telecí droby

126 Minutky z telecího masa

127 Zdravotní pokrmy z telecího masa

120 Pečené telecí maso

12001 — PRAŽSKÉ TELECÍ HRUDÍ

10 porcí

1 porce: 165 g, z toho masa včetně nádivky 115 g

1 plátek pečeného plněného hrudí, podlitý přírodní, tukem lesklou šťávou. Maso má typickou vůni a chuť, vložka je celistvá, maso i náplň jsou přiměřeně měkké. Šťáva má masitou vůni a chuť a je řídká.

Výrobní postup:

Telecí hrudí dobře opláchneme v tekoucí vodě a zbavíme žeberních kostí. Ostrým nožem prořízneme středem hrudí kapsu, vyplníme ji náplní a uzavřeme jehlou nebo zašijeme.

Příprava náplně:

Na jedné polovině tuku podusíme šunku nakrájenou na kostičky, přidáme hrášek, přilijeme rozkvedlaná vejce, osolíme a za stálého míchání necháme zhoustnout. Nakonec přidáme drobně sekanou petrželovou nať.

Do pekáče dáme přesekané kosti vyjmuté z hrudí, zbývající tuk a máslo, mírně podlijeme vodou a na kosti položíme naplněné maso. Hrudí pečeme v troubě do měkka. (Během pečení maso obracíme, přeléváme šťávou a podléváme horkou vodou.)

Měkké, do zlatova upečené hrudí vyjmeme z pekáče, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, zasmažíme, zalijeme horkou vodou, rozmícháme, dobře provaříme a procedíme přes hustý cedník.

Šťávu dosolíme a povaříme na okraji sporáku, až se tuk oddělí.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí hrudí s k.	1500	150	1350
Margarín stolní	100	—	100
Sůl	30	—	30
Šunka	100	—	100
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	100	—	100
Vejce 3 ks	120	—	120
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Máslo	100	—	100
Voda pitná	500	—	500
Mouka hladká	20	—	20
Hmotnost potravin	2580	152,5	2427,5
Ztráty celkem			777,5
Hmotnost hotového výrobku			1650

Při expedici krájíme telecí hrudí ostrým nožem na porce a podléváme šťávou.

Vhodná příloha:

— vařené brambory

12002 — HOLŠTÝNSKÉ TELECÍ HRUDÍ

10 porcí

1 porce: 175 g, z toho masa s nádivkou 125 g

1 plátek pečeného plněného hrudí, podlitý přírodní, tukem lesklou šťávou. Maso má typickou vůni a chuť, nádivka je celistvá a přiměřeně měkká. Šťáva má masitou vůni a chuť a je řídká.

Výrobní postup:

Telecí hrudí dobře opláchneme v tekoucí vodě, zbavíme je žeberních kostí a ostrým nožem prořízneme středem kapsu na plnění.

Příprava náplně:

Na jedné polovině tuku podusíme šunku nakrájenou na silnější nudle, rozkrájené okurky a rajčata. Směs osolíme a nakonec spojíme rozkvedlanými vejci.

Nádivkou naplníme kapsu v hrudí, otvor zašijeme nebo uzavřeme jehlou a maso osolíme.

Do pekáče dáme přesekané kosti vyjmuté z masa, přidáme zbývající tuk, máslo a mírně podlijeme horkou vodou.

Na kosti vložíme naplněné maso a pečeme je v troubě do měkka. (Při pečení maso obracíme, přeléváme šťávou a podléváme horkou vodou.)

Měkké, do zlatova upečené hrudí vyjmeme z pekáče. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, zasmažíme, přilijeme horkou vodu, dosolíme a dobře provaříme. Pak šťávu přecedíme přes hustý cedník a na okraji sporáku

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí hrudí s k.	1500	150	1350
Margarín	100	—	100
Šunka	100	—	100
Okurky kyselé	150	15	135
Rajčata	150	15	135
Vejce 3 ks	120	—	120
Sůl	30	—	30
Máslo	100	—	100
Voda pitná	500	—	500
Mouka hladká	20	—	20
Hmotnost potravin	2770	180	2590
Ztráty celkem			840
Hmotnost hotového výrobku			1750

ji povaříme, až se tuk oddělí. Při podávání krájíme telecí hrudí ostrým nožem na porce a podléváme přírodní šťávou.

Vhodná příloha:

— vařené brambory

12003 — TELECÍ HRUDÍ NADÍVANÉ

10 porcí

1 porce: 190 g, z toho masa včetně nádivky 140 g
1 plátek pečeného nadívaného hrudí, přelitý přírodní, tukem lesklou lesklou šťávou. Maso má typickou vůni a chuť, je přiměřeně měkké, nádivka je celistvá a šťavnatá. Šťáva má masitou vůni a chuť a je řídká.

Výrobní postup:

Telecí hrudí dobře opláchneme v tekoucí vodě, zbavíme je žeberních kostí a ostrým nožem prořízneme středem hrudí kapsu na plnění.

Příprava náplně:

Oloupané žemle nakrájíme na kostičky, pokropíme mlékem a necháme nasáknout. Polovinu tuku utřeme se žloutky, pepřem a květem, přidáme sůl, sekanou petrželovou nať a sníh ušlehaný z bílků. Vše promícháme se žemlí a nádivkou naplníme maso. Otvor masa zašijeme nití nebo uzavřeme jehlou a maso osolíme.

Do pekáče dáme přesekané kosti vyjmuté z masa, přidáme zbývající tuk, máslo a mírně podlijeme horkou vodou.

Na kosti vložíme naplněné maso a pečeme je v troubě do měkka. (Během pečení maso obracíme, přeléváme šťávou a podléváme podle potřeby horkou vodou.)

Měkké, do zlatova pečené maso vyjmeme z pekáče. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, zasmažíme, přidáme horkou vodu, dosolíme a dobře provaříme. Pak šťávu přecedíme přes hustý cedník a necháme na okraji sporáku, až se tuk oddělí.

Při podávání krájíme telecí hrudí ostrým nožem na porce a podléváme přírodní šťávou.

Druh potraviny	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí hrudí s k.	1500	150	1350
Žemle — veka	300	15	285
Mléko konzumní	250	—	250
Margarín	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Pepř mletý	1	—	1
Květ mletý	1	—	1
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Sůl	30	—	30
Máslo	100	—	100
Voda pitná	500	—	500
Mouka hladká	20	—	20
Hmotnost potravin	2892	167,5	2724,5
Ztráty celkem			824,5
Hmotnost hotového výrobku			1900

Vhodná příloha:

— vařené brambory

12004 — TELECÍ HRUDÍ PO ITALSKU

10 porcí

1 porce: 340 g, z toho masa 95 g
1 plátek dušeného telecího hrudí s přílohou makarónů, na povrchu posypaných vejcem a petrželovou natí. Maso má typickou vůni a chuť, je přiměřeně měkké a šavnaté.

Výrobní postup:

Telecí hrudí dobře opláchneme v tekoucí vodě, ostrým nožem zbavíme žeberních kostí a maso osolíme.

Hrudí opečeme v horkém tuku společně s překrájenými rajčaty, podlijeme horkou vodou a v mírně vyhřáté troubě pečeme do měkka. (Během pečení maso obracíme, přeléváme šťávou a podle potřeby podléváme horkou vodou.)

Měkké maso vyjmeme, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, osmahneme, přidáme rajčatový protlak a rozředíme horkou vodou. Šťávu provaříme, osolíme, procedíme, zjemníme máslem a promícháme s vařenými a odcezenými makarony.

Při podávání klademe upravené makarony se šťávou na jednu stranu talíře, posypeme je vařeným, drobně sekaným vejcem, promíchaným s petrželovou natí a porci masa klademe vedle.

Druh potraviny	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí hrudí s k.	1500	150	1350
Sůl	30	—	30
Margarín	100	—	100
Rajčata	100	10	90
Voda pitná	500	—	500
Mouka hladká	20	—	20
Rajčatový protlak	100	—	100
Máslo	100	—	100
Makarony	750	vařením	1800
Vejce 3 ks	120	—	120
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3330	162,5	4217,5
Ztráty celkem			817,5
Hmotnost hotového výrobku			3400

Vhodná příloha:

— různé zeleninové saláty

12005 — TELECÍ LEDVINA PEČENÁ

10 porcí

1 porce: 137 g, z toho masa 87 g

1 porce pečené ledviny, přelitá přírodní, tukem lesklou šťávou. Maso je šťavnaté, má typickou vůni a chuť, je přiměřeně měkké. Šťáva má masitou vůni a chuť a je řídká.

Výrobní postup:

Z očištěné telecí ledviny odsekneme část obratlových kostí, aby se ledvina lépe porcovala. Telecí ledvinu opláchneme pod tekoucí vodou a osolíme.

Odseknuté kosti rozložíme na dno pekáče a na ně položíme vrchní stranou maso. Přidáme tuk a mírně podlijeme vodou.

Maso pečeme v troubě za stálého přelévání vypečenou šťávou. Během pečení maso obrátíme opečenou stranou dospod a za občasného přelévání šťávou a podlévání teplou vodou upečeme do měkka.

Měkké, do červena upečené maso z pekáče vyjmeme. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, i s kostmi osmahneme a zalijeme teplou vodou.

Šťávu za občasného promíchání dobře provaříme a procedíme přes hustý cedník. Nakonec ji dosolíme a zjemníme máslem; necháme ji na okraji sporáku, až se tuk oddělí.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí ledvina s k.	1500	150	1350
Sůl	30	—	30
Margarín	100	—	100
Voda pitná	500	—	500
Mouka hladká	20	—	20
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	2200	150	2050
Ztráty celkem			680
Hmotnost hotového výrobku			1370

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— různě upravená rýže
— jemnější druhy zeleninových salátů

12005/A — TELECÍ KRK PEČENÝ

10 porcí

1 porce: 130 g, z toho masa 85 g

1 porce pečeného telecího krku s kostí. Maso je polité přírodní, tukem lesklou šťávou, je šťavnaté, má typickou vůni a chuť, je přiměřeně měkké. Šťáva má masitou vůni a chuť a je řídká.

Výrobní postup:

Z očištěného telecího krku odsekneme částečně krční kosti, aby se maso lépe porcovalo. Maso dobře opláchneme ve vlažné vodě a osolíme.

Kosti přesekáme, rozložíme na dno pekáče, na ně vložíme maso (kostmi nahoru), mírně je podlijeme vodou, přidáme tuk a dáme péci do rozehřáté trouby. Maso pečeme za stálého přelévání šťávou, po opečení je obrátíme a dopečeme do měkka. (Během pečení podle potřeby podléváme vlažnou vodou.)

Měkké, do červena pečené maso vyjmeme. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, osmahneme a dobře provaříme.

Nakonec šťávu procedíme přes hustý cedník, dosolíme a zjemníme máslem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí krk s k.	1500	150	1350
Sůl	40	—	40
Margarín	100	—	100
Voda pitná	500	—	500
Mouka hladká	20	—	20
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	2210	150	2060
Ztráty celkem			760
Hmotnost hotového výrobku			1300

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— různě upravená rýže
— jemnější druhy zeleninových salátů

12005/B — TELECÍ HRUDÍ PEČENÉ

10 porcí

1 porce: 137 g, z toho masa 87 g

1 porce pečeného telecího hrudí, maso je podlité přírodní, tukem lesklou šťávou, je šťavnaté, má typickou vůni a chuť a je přiměřeně měkké. Šťáva má masitou vůni a chuť a je řídká.

Výrobní postup:

Z očištěného telecího hrudí vyjmeme žeberní kosti, maso opláchneme ve vlažné vodě a osolíme.

Telecí kosti přesekáme, rozložíme na dno pekáče, na ně dáme maso kostmi nahoru, přidáme tuk a mírně podlijeme vodou.

Telecí hrudí dáme do rozehřáté trouby a pečeme za stálého přelévání vypečenou šťávou. Zabarvené obrátíme a pečeme opět za přelévání a podlévání teplou vodou do měkka.

Měkké, do červena upečené maso z pekáče vyjmeme. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, osmahneme a zalijeme vodou, rozmícháme, dosolíme a dobře provaříme. Provařenou šťávu procedíme přes hustý cedník a zjemníme máslem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí hrudí s k.	1500	150	1350
Sůl	40	—	40
Margarín	100	—	100
Voda pitná	500	—	500
Mouka hladká	20	—	20
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	2210	150	2060
Ztráty celkem			690
Hmotnost hotového výrobku			1370

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— různě upravená rýže
— jemnější druhy zeleninových salátů

12006 — ŠPIKOVANÁ TELECÍ KÝTA

10 porcí

1 porce: 115 g, z toho masa 65 g

1 plátek pečené telecí kýty, na řezu v mase je slanina. Porce je přelitá přírodní, tukem lesklou šťávou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Šťáva má masitou vůni a chuť a je řídká. (Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Opláchnutý díl telecí kýty (frikanda) protkneme 2/3 slaniny a osolíme.

Maso vložíme do pekáče společně se zbylou slaninou nakrájenou na kostičky a margarínem, mírně podlijeme teplou vodou a dáme péci do vyhřáté trouby. (Během pečení maso přelévame vypečenou šťávou, obracíme a podle potřeby podléváme horkou vodou.)

Měkké a do červena zbarvené maso vyjmeme z pekáče. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, osmahneme, zalijeme teplou vodou, rozmícháme a dobře provaříme.

Nakonec šťávu dosolíme, procedíme přes hustý cedník a zjemníme máslem. Šťávu necháme na okraji sporáku, až se tuk oddělí.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí kýta kuch. uprav.	1000	—	1000
Slanina s kůží	100	5	95
Sůl	30	—	30
Margarín	100	—	100
Voda pitná	500	—	500
Mouka hladká	20	—	20
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	1800	5	1795
Ztráty celkem			645
Hmotnost hotového výrobku			1150

Vhodné přílohy:

— různě upravená rýže
— vařené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů

12006/A — TELECÍ PLEC ŠPIKOVANÁ — ZAVINUTÁ

10 porcí

1 porce: 120 g, z toho masa 70 g
1 plátek pečené telecí plece; porce je podlitá přírodní šťávou se slaninou. Maso je šťavnaté, prošpikované slaninou a přiměřeně měkké. Šťáva má masitou vůni a chuť, je lesklá tukem a je řídká. (Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Opláchnutý díl telecí plece prošpikujeme na vnitřní straně 2/3 dávky slaniny, osolíme, zavineme a upevníme motouzem.

Maso vložíme do pekáče, na povrchu je osolíme, přidáme tuk, mírně podlijeme vodou a pečeme v rozehřáté troubě do měkka. (Během pečení maso přeléváme vypečenou šťávou a podle potřeby podléváme teplou vodou.)

Měkké do zlatova upečené maso vyjmeme z pekáče. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme vodou, rozmícháme a dobře provaříme.

Provařenou šťávu procedíme přes hustý cedník do čistého hrnce, přidáme zbývající čerstvě roztavenou slaninu a zjemníme máslem.

Před krájením zbavíme maso motouzu.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí plec b. k.	1000	—	1000
Slanina bez kůže	150	—	150
Sůl	30	—	30
Margarín	100	—	100
Voda pitná	400	—	400
Mouka hladká	20	—	20
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	1750	—	1750
Ztráty celkem			550
Hmotnost hotového výrobku			1200

Vhodné přílohy:

— bramborová kaše
— vařené brambory
— různě upravená rýže
— jemnější druhy zeleninových salátů

12007 — FRANKFURTSKÁ TELECÍ KÝTA

10 porcí

1 porce: 140 g, z toho masa včetně párků 75 g
1 plátek pečené telecí kýty, špikovaný párkem; porce je přelitá načervenalou, přírodní šťávou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Šťáva má masitou vůni a chuť, je řídká, vložku tvoří plátky párků.

Výrobní postup:

Díl telecí kýty (frikanda) opláchneme ve vlažné vodě, protkneme 2/3 párků a osolíme.

Připravené maso vložíme do pekáče, mírně podlijeme vodou, přidáme tuk a pečeme v troubě do měkka. (Během pečení maso přeléváme šťávou, obracíme a podle potřeby podléváme teplou vodou.)

Měkké do zlatova upečené maso vyjmeme z pekáče. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, přidáme mletou papriku, osmahneme, zalijeme teplou vodou, rozmícháme, dobře povaříme a podle chuti dosolíme.

Provařenou šťávu procedíme přes hustý cedník, přidáme do ní zbylé, na plátky krájené, na másle opečené párky a šťávu necháme stát na okraji sporáku, až se tuk oddělí.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí kýta kuch. uprav.	1000	—	1000
Párky jemné	150	—	150
Sůl	30	—	30
Voda pitná	500	—	500
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	20	—	20
Paprika mletá	5	—	5
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	1855	—	1855
Ztráty celkem			455
Hmotnost hotového výrobku			1400

Vhodné přílohy:

— dušená rýže
— vařené těstoviny
— vařené brambory

12008 — KARLOVARSKÁ TELECÍ KÝTA

10 porcí

1 porce: 150 g, z toho masa včetně nádivky 100 g
1 plátek plněné telecí kýty, přelitý přírodní, tukem lesklou šťávou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Vložka je celistvá a šťavnatá. Šťáva má masitou vůni a chuť a je řídká.

Výrobní postup:

Díl telecí kýty (frikanda) opláchneme ve vlažné vodě a středem masa prořízneme ostrým nožem otvor (kapsu) na plnění.

Příprava náplně:

Na polovině tuku podusíme na kousky nakrájenou šunku a rajčata, osolíme a spojíme rozkvedlanými vejci. Prochladlou směsí naplníme kapsu v mase a zašijeme režnou nití nebo uzavřeme jehlou.

Maso osolíme a položíme do pekáče. Přidáme zbytek tuku, máslo a podlijeme trochou teplé vody.

Maso pečeme do měkka za stálého obracení, přelévání šťávou a podlévání teplou vodou.

Do zlatova upečené, měkké maso vyjmeme ze šťávy. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou a po osmažení (i s kostmi) zalijeme teplou vodou, rozmícháme, dobře provaříme a podle chuti dosolíme.

Provařenou šťávu procedíme přes hustý cedník a necháme stát na okraji sporáku, až se tuk oddělí.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí kýta kuch. uprav.	1000	—	1000
Margarín	150	—	150
Šunka	100	—	100
Rajčata	150	15	135
Vejce 3 ks	120	—	120
Sůl	30	—	30
Máslo	50	—	50
Voda pitná	500	—	500
Mouka hladká	20	—	20
Hmotnost potravin	2120	15	2105
Ztráty celkem			605
Hmotnost hotového výrobku			1500

Při podávání krájíme maso na úhledné plátky a podléváme šťávou.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— dušená rýže

12009 — HOLŠTÝNSKÁ TELECÍ KÝTA

10 porcí

1 porce: 150 g, z toho masa včetně nádivky 100 g
1 plátek plněné telecí kýty, podlitý přírodní, tukem lesklou šťávou. Maso je šťavnaté, má typickou vůni a chuť, náplň je celistvá. Šťáva má masitou vůni a chuť a je řídká.

Výrobní postup:

Díl telecí kýty (frikanda) opláchneme ve vlažné vodě a středem masa prořízneme ostrým nožem kapsu na plnění.

Příprava náplně:

Na polovině tuku podusíme šunku, okurky, rajčata, vše nakrájené na široké nudle, směs spojíme s vejci a osolíme.

Touto směsí naplníme otvor v mase, na okraji zašijeme režnou nití nebo uzavřeme jehlou.

Maso osolíme, vložíme do pekáče, přidáme tuk, máslo, mírně podlijeme teplou vodou a dáme péci do vyhřáté trouby.

Maso pečeme za stálého obracení, přelévání šťávou a podlévání teplou vodou do měkka.

Do zlatova upečené, měkké maso vyjmeme ze šťávy. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, zasmahneme i s kostmi, zalijeme teplou vodou, rozmícháme, dobře provaříme a podle chuti dosolíme.

Provařenou šťávu procedíme přes hustý cedník a necháme stát na okraji sporáku, až se tuk oddělí.

Při podávání krájíme maso na úhledné plátky a podléváme šťávou.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí kýta kuch. uprav.	1000	—	1000
Šunka	100	—	100
Okurky kyselé, bez nálevu	150	15	135
Rajčata	150	15	135
Margarín	150	—	150
Vejce 3 ks	120	—	120
Sůl	30	—	30
Máslo	50	—	50
Voda pitná	500	—	500
Mouka hladká	20	—	20
Hmotnost potravin	2270	30	2240
Ztráty celkem			740
Hmotnost hotového výrobku			1500

Vhodné přílohy:

— různě upravená rýže
— vařené brambory
— bramborová kaše

12010 — TELECÍ KOLENO NA ZPŮSOB BAŽANTA

10 porcí

1 porce: 147 g, z toho masa 97 g

Porce pečeného telecího kolena, přelitá šťávou lesklou tukem. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Šťáva s vložkou dušené cibule a slaniny má masitou vůni a chuť a je řídká.

Výrobní postup:

Maso z telecí kližky opláchneme v tekoucí vodě a nakrájíme na díly po 150 g. Každou porci prošpikujeme slaninou a osolíme.

Oloupanou, drobně nakrájenou cibuli osmažíme do růžova na tuku společně se slaninou nakrájenou na kostičky (zbylou od špikování), přidáme připravené maso, opečeme je a podlijeme trochou teplé vody.

Do základu přidáme koření a maso pečeme v troubě do měkka. (Během pečení maso obracíme, přeléváme šťávou a podle potřeby podléváme teplou vodou.)

Měkké maso vyjmeme. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, mírně osmahneme, podlijeme teplou vodou a krátce povaříme.

Pak šťávu dosolíme, vlijeme zpět na maso, krátce podusíme a necháme stát na okraji sporáku, až se tuk oddělí.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí kližka	1500	—	1500
Slanina s kůží	150	7,5	142,5
Sůl	30	—	30
Margarín	150	—	150
Cibule	150	22,5	127,5
Voda pitná	500	—	500
Koření divoké (celý pepř, bobkový list, nové koření)	1	—	1
Mouka hladká	20	—	20
Hmotnost potravin	2501	30	2471
Ztráty celkem			1001
Hmotnost hotového výrobku			1470

Vhodné přílohy:

— dušená rýže
— vařené brambory

12012 — PLNĚNÁ TELECÍ LEDVINA (pečeně)

10 porcí

1 porce: 140 g, z toho masa 90 g

1 řez plněné telecí ledviny, přelitý přírodní, tukem lesklou šťávou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Vložka v mase je celistvá. Šťáva má masitou vůni a chuť a je řídká.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl telecí ledviny vykostíme ostrým nožem a rozkrojíme podélně tak, aby vznikl obdélníkový plát.

Plát rozklepeme paličkou a osolíme. Do středu naskládáme po celé délce v půli rozkrojené, očištěné a opláchnuté telecí ledvinky, které pokryjeme šunkou, nakrájenou na tenké plátky. Plát svineme, upevníme motouzem a na povrchu osolíme.

Do pekáče vložíme přesekané kosti, vyjmuté z ledviny, přidáme připravenou roládu, tuk a na kousky nakrájenou slaninu. Podlijeme vodou, dáme do vyhřáté trouby a pečeme do měkka. (Během pečení maso přeléváme šťávou, obracíme a podle potřeby podléváme teplou vodou.)

Do červena upečenou měkkou telecí ledvinu vyjmeme z pekáče. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, zasmažíme, zalijeme vodou, rozmícháme a dobře provaříme. Provařenou šťávu procedíme přes hustý cedník, přisolíme a necháme stát na okraji sporáku, až se tuk oddělí.

Při podávání krájíme telecí ledvinu na plátky a podléváme šťávou.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí ledvina s k.	1500	600	900
Sůl	30	—	30
Telecí ledvinky	300	—	300
Šunka	200	—	200
Margarín	150	—	150
Slanina s kůží	50	2,5	47,5
Voda pitná	500	—	500
Mouka hladká	20	—	20
Hmotnost potravin	2750	602,5	2147,5
Ztráty celkem			747,5
Hmotnost hotového výrobku			1400

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— dušená rýže
— jemnější druhy zeleninových salátů

12013 — TELECÍ PLEC PEČENÁ — ZAVINUTÁ

10 porcí

1 porce: 145 g, z toho masa 95 g
2 plátky pečené telecí plece; porce je podlitá šťávou lesklou tukem. Maso je šťavnaté a přiměřeně měkké. Šťáva má masitou vůni a chuť, je řídká.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl telecí plece zavineme a převážeme motouzem. Maso na povrchu osolíme, vložíme do pekáče, přidáme tuk, mírně podlijeme vodou, dáme do rozehřáté trouby a pečeme do měkka. (Během pečení maso přeléváme vypečenou šťávou a podle potřeby doléváme vodu.)

Měkké do zlatova upečené maso vyjmeme z pekáče, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme vodou, rozmícháme a dobře provaříme.

Provařenou šťávu procedíme přes hustý cedník do čistého hrnce, dosolíme a zjemníme máslem.

Před krájením zbavíme maso motouzu.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí plec b. k.	1500	—	1500
Sůl	40	—	40
Margarín	100	—	100
Voda pitná	500	—	500
Mouka hladká	20	—	20
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	2210	—	2210
Ztráty celkem			760
Hmotnost hotového výrobku			1450

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— bramborová kaše
— různě upravená rýže
— jemnější druhy zeleninových salátů

121 Dušené telecí maso

12101 — TELECÍ NA PAPRICE

10 porcí

1 porce: 184 g, z toho masa 64 g (4 ks)
4 kousky duseného telecího masa, přelité krémovou, paprikovou omáčkou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Omáčka má masitou vůni a chuť, načervenalou barvu a je hustší.

Výrobní postup:

Z opláchnutého dílu telecí plece nebo ořezu nakrájíme kostky průměrně po 25 g (4 ks na porci).

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, zpěníme ji na jedné třetině tuku, vložíme maso, přidáme mletou papriku a po krátkém osmahnutí maso osolíme a dusíme za stálého míchání ve vlastní šťávě. Pak mírně podlijeme vodou, přikryjeme pokličkou a dusíme do měkka. (Během dušení maso občas zamícháme a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkké maso vyjmeme do jiného kastrolu. Šťávu zahustíme zásmažkou připravenou ze zbylého tuku a hladké mouky, rozředíme teplou vodou a mlékem, dosolíme a za stálého míchání vaříme nejméně 1 hodinu. Před koncem varu přidáme smetanu, omáčku procedíme přes hustý cedník zpět na maso a společně krátce povaříme.

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— dušená rýže
— máslové noky
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí plec b. k. nebo ořez	1000	—	1000
Margarín	150	—	150
Cibule	150	22,5	127,5
Paprika mletá	15	—	15
Voda pitná	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Mouka hladká	100	—	100
Mléko konzumní	100	—	100
Smetana 12%	150	—	150
Hmotnost potravin	2695	22,5	2672,5
Ztráty celkem			832,5
Hmotnost hotového výrobku			1840

12102 — TELECÍ NA KMÍNĚ

10 porcí

1 porce: 184 g, z toho masa 64 g (4 ks)
4 kousky duseného telecího masa, přelité nahnědlou omáčkou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Omáčka má masitou a kořeněnou vůni a chuť a je hustší.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl masa z telecí plece nebo ořez rozkrájíme na kousky průměrně po 25 g (4 ks na porci).

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme ji na tuku do zlatova, přidáme maso, okmínujeme je, osolíme a krátce v základu osmahneme. Pak maso mírně podlijeme vodou a dusíme pod poklicí do měkka. (během dušení masem míchámе a podle potřeby podléváme teplou vodou.)

Měkké maso vyjmeme do jiného kastrolu. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, mírně osmahneme, zalijeme teplou vodou a za stálého míchání vaříme omáčku nejméně 1 hodinu. Provařenou omáčku procedíme přes hustý cedník (špičák) zpět na maso a společně krátce povaříme.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— dušená rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí plec b. k. nebo ořez	1000	—	1000
Margarín	150	—	150
Cibule	150	22,5	127,5
Kmín	1	—	1
Sůl	30	—	30
Voda pitná	1200	—	1200
Mouka hladká	100	—	100
Hmotnost potravin	2631	22,5	2608,5
Ztráty celkem			768,5
Hmotnost hotového výrobku			1840

12103 — TELECÍ ZADĚLÁVANÉ

10 porcí

1 porce: 214 g, z toho masa 64 g (4 ks)
4 kousky vařeného telecího masa, přelité bílou, zadělávanou omáčkou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Omáčka je mírně kořeněná, hladká a hustá.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl masa z telecí plece nebo ořez nakrájíme na kousky průměrně po 25 g (4 ks na porci).

Maso vložíme do vařicí vody, osolíme, přidáme očištěnou, překrájenou zeleninu a cibuli, okořeníme celým pepřem a vaříme do měkka.

Z měkkého masa odcedíme vývar a maso dáme zvlášť.

Z tuku a hladké mouky připravíme světlou zásmažku, okořeníme ji muškátovým květem, po krátkém zasmažení zalijeme chladným vývarem z masa, dobře rozšleháme a zvolna za občasného promíchání vaříme nejméně 1 hodinu. Během varu přidáme do omáčky mléko.

Provařenou zahoustlou omáčku procedíme přes hustý cedník zpět na maso, dosolíme a společně povaříme. Nakonec omáčku zjemníme máslem.

Vhodné přílohy:

— dušená rýže
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí plec b. k. nebo ořez	1000	—	1000
Voda pitná	1300	—	1300
Sůl	30	—	30
Zelenina kořenová (celer, mrkev, petržel)	150	30	120
Cibule	50	7,5	42,5
Pepř	1	—	1
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	120	—	120
Květ mletý	1	—	1
Mléko konzumní	250	—	250
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	3052	37,5	3014,5
Ztráty celkem			847,5
Hmotnost hotového výrobku			2140

12104 — TELECÍ KÝTA NA SMETANĚ

10 porcí

1 porce: 215 g, z toho masa 65 g
1 plátek dušené telecí kýty, ukrojený přes vlákno a přelitý bílou hustší omáčkou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Omáčka má pikantní, kořeněnou chuť a bílou až krémovou barvu.
(Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Opláchnutý díl telecí kýty (frikanda) osolíme.

Očištěnou zeleninu a cibuli nakrájíme na plátky, osmahneme do růžova na 1/3 tuku, přidáme maso, v základu je opečeme a podlijeme vodou. K masu přidáme divoké koření, pečlivě opláchnutý citrón nakrájený na plátky a mírně zastříkneme octem.

Maso přikryjeme poklicí a dusíme do měkka. (Během dušení maso obracíme, podle potřeby je přeléváme šťávou a podléváme vodou.)

Měkké maso vyjmeme, šťávu zahustíme zásmažkou, připravenou ze zbylého tuku a mouky, přidáme teplou vodu, dobře rozšleháme a vaříme za občasného promíchání nejméně 1 hodinu.

Během varu přidáme mléko a nakonec smetanu. Provařenou omáčku procedíme přes hustý cedník (špičák), dochutíme ji solí, octem a cukrem a krátce povaříme.

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí kýta kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Zelenina kořenová (celer, mrkev, petržel)	150	30	120
Cibule	50	7,5	42,5
Margarín	150	—	150
Divoké koření (nové koření, celý pepř, bobkový list)	2	—	2
Citrón	50	25	25
Ocet	50	—	50
Voda pitná	1200	—	1200
Mouka hladká	120	—	120
Mléko konzumní	250	—	250
Smetana 12%	100	—	100
Cukr	20	—	20
Hmotnost potravin	3172	62,5	3109,5
Ztráty celkem			959,5
Hmotnost hotového výrobku			2150

12105 — TELECÍ MASO NA SARDELÍCH

10 porcí

1 porce: 184 g, z toho masa 64 g (4 ks)
4 kousky dušeného telecího masa, přelité nahnědlou omáčkou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Omáčka je ochucena sardelemi a je hustší.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl masa z telecí plece nebo ořez nakrájíme na kousky průměrně po 25 g (4 ks na porci).

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme ji na tuku do zlatova, přidáme maso, osolíme je a v základu krátce osmahneme.

Pak maso podlijeme trochou vody, přidáme utřené sardele, přikryjeme poklicí a dusíme do měkka. (Během dušení masem mícháme a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkké maso vyjmeme do jiného kastrolu. Stávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, mírně osmahneme, zalijeme teplou vodou, dobře rozmícháme a vaříme za občasného promíchání nejméně 1 hodinu.

Provařenou omáčku procedíme přes hustý cedník (špičák) zpět na maso a společně povaříme.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— dušená rýže
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí plec b. k. nebo ořez	1000	—	1000
Margarín	150	—	150
Cibule	100	15	85
Sůl	30	—	30
Voda pitná	1200	—	1200
Sardele (sardelová pasta)	50	—	50
Mouka hladká	100	—	100
Hmotnost potravin	2630	15	2615
Ztráty celkem			775
Hmotnost hotového výrobku			1840

12106 — TELECÍ DUŠENÉ S HRÁŠKEM

10 porcí

1 porce: 164 g, z toho masa 64 g (4 ks)
4 kousky dušeného telecího masa v nahnědlé šťávě s hráškem. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Šťáva má masitou chuť, je částečně zahuštěná a spojená s hráškem.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl masa z telecí plece nebo ořez nakrájíme na kousky průměrně po 25 g (4 ks na porci).

Nakrájené maso vložíme na horký tuk, osolíme je, opečeme do zlatova, zaprášíme prosátou moukou, osmažíme, podlijeme vlažnou vodou, promícháme a zvolna dusíme do měkka. (Během dušení masem mícháme a podle potřeby přilíváme teplou vodu.)

Ke konci dušení přidáme scezený hrášek, nepatrně osladíme a společně dodusíme do měkka.

Vhodné přílohy:

— dušená rýže
— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí plec b. k. nebo ořez	1000	—	1000
Margarín	150	—	150
Sůl	30	—	30
Mouka hladká	80	—	80
Voda pitná	1000	—	1000
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	250	—	250
Cukr	10	—	10
Hmotnost potravin	2520	—	2520
Ztráty celkem			880
Hmotnost hotového výrobku			1640

12107 — TELECÍ RAGÚ S KNEDLÍČKY

10 porcí

1 porce: 266 g, z toho 64 g masa (4 ks) 100 g knedlíčků (6—8 ks) a omáčka s vložkou

4 kousky vařeného telecího masa ve světlé omáčce, s vložkou menších žemlových knedlíčků, hrášku a květáku. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Omáčka má jemnou, mírně kořeněnou vůni a chuť. Knedlíčky jsou křehké — nesmějí být ani tuhé, ani rozvařené.

Výrobní postup:

Opláchnuté maso nakrájíme na stejné kousky (4 ks na 1 porci) a vložíme je do mírně osolené vařící vody. Přidáme očištěnou, na větší kusy rozkrájenou kořenovou zeleninu a cibuli, maso uvaříme téměř do měkka a vyjmeme z vývaru.

Květák rozebereme na drobnější růžičky, zalijeme trochou vývaru z masa a uvaříme téměř do měkka.

Z tuku a mouky připravíme světlou zásmažku, přidáme mletý květ, za neustálého prošlehávání metlou ji zalijeme procezeným a prochladlým vývarem z masa a květáku, uvedeme do varu, okořeníme mletým pepřem a za občasného promíchávání zvolna vaříme nejméně 1 hodinu. Ke konci varu přilijeme mléko, krátce povaříme a omáčku procedíme hustým cedníkem na maso.

Do směsi masa s omáčkou vložíme uvařený květák a sterilovaný hrášek, pokrm podle potřeby přisolíme a znovu krátce povaříme.

Menší žemlové knedlíčky vkládáme do pokrmu při expedici.

Příprava knedlíčků:

Žemli — veku oloupeme, rozkrájíme na drobné kostičky, pokropíme mlékem a necháme vsáknout.

Tuk rozmícháme (rozšleháme) s vejci, osolíme, okořeníme mletým květem a pepřem, přidáme propláchnutou, jemně rozsekanou petrželovou nať, prosátou strouhanou housku, polovinu hrubé mouky a směs pečlivě promícháme, až vznikne knedlíčková hmota.

Z hmoty tvarujeme — vyvalujeme menší kulaté knedlíčky, uvaříme je v mírně osolené vodě, vyjmeme, propláchneme studenou vodou a zalijeme trochou vývaru, aby neoschly.

Vhodná příloha:

— různě upravená rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí plec b. k. nebo ořez	1000	—	1000
Sůl	20	—	20
Voda pitná	1200	—	1200
Zelenina kořenová	150	30	120
Cibule	50	7,5	42,5
Květák očištěný	150	—	150
Margarín	180	—	180
Mouka hladká	100	—	100
Květ mletý	0,5	—	0,5
Pepř mletý	0,5	—	0,5
Mléko konzumní	250	—	250
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	100	—	100
Knedlíčky:			
Žemle — veka	250	12,5	237,5
Mléko konzumní	250	—	250
Margarín	70	—	70
Vejce 2 ks	80	—	80
Sůl	10	—	10
Květ mletý	0,5	—	0,5
Pepř mletý	0,5	—	0,5
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Houska strouhaná	150	—	150
Mouka hrubá	50	—	50
Voda pitná na uvaření a propláchnutí knedlíčků — podle potřeby			
Hmotnost potravin	4072	52,5	4019,5
Ztráty celkem			1359,5
Hmotnost hotového výrobku			2660

12108 — RIZOTO Z TELECÍHO MASA

10 porcí

1 porce: 310 g včetně šťávy, z toho rizota 260 g
Porce rizota, tvarovaná pomocí vhodného šálku, je podlitá šťávou a na povrchu posypaná sýrem. Maso je šťavnaté a přiměřeně měkké. Šťáva má masitou vůni a chuť, je řídká.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl telecí plece nebo ořez nakrájíme na drobné kousky.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno a na části sádla ji osmažíme do růžova. Přidáme maso, mírně je osolíme, opepříme a dusíme ve vlastní šťávě; pak zalijeme teplou vodou a dusíme do měkka.

Z měkkého masa odlijeme část šťávy, přidáme do ní část sádla, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmažíme, zalijeme vývarem B, dobře rozmícháme a povaříme. Šťávu procedíme přes hustý cedník a dosolíme.

Úprava rýže:

Dobře opranou a spařenou rýži zalijeme vodou (na 1 šálek rýže dáme 1 1/2 šálku vody), přidáme část tuku, osolíme, krátce povaříme, přikryjeme a v troubě dusíme do měkka.

Udušenou rýži promícháme s masem, přidáme odcezený hrášek, rozsekanou petrželovou nať a promícháme vidličkou.

Při podávání tvarujeme rizoto v šálku, vyklopíme je na teplý talíř, podlijeme připravenou šťávou a na povrchu posypeme strouhaným sýrem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí plec b. k. nebo ořez	1000	—	1000
Cibule	150	22,5	127,5
Sádlo škvařené nebo margarín	150	—	150
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Voda pitná	1200	—	1200
Mouka hladká	20	—	20
Vývar B, receptura č. 10101	500	—	500
Rýže	800	—	800
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	50	—	50
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Sýr tvrdý — moravský bochník	50	2,5	47,5
Hmotnost potravin	3961	27,5	3933,5
Ztráty celkem			833,5
Hmotnost hotového výrobku			3100

Vhodná příloha:

— zeleninový salát

12110 — ŠPANĚLSKÝ PTÁČEK Z TELECÍHO MASA

10 porcí

1 porce: 190 g, z toho masa 90 g
1 plněný závitek (ptáček), přelitý nahnědlou, tukem lesklou omáčkou. Maso má typickou vůni a chuť, je celistvé, šťavnaté a přiměřeně měkké. Omáčka má masitou chuť, je mírně kořeněná a hustší.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl telecí kýty nakrájíme na plátky a naklepeme je paličkou do široka.

Telecí a vepřový výřez umeleme na masovém strojku, promícháme s prochladlou dušenou rýží, osolíme, okořeníme mletým pepřem a květem, přidáme vejce a opět promícháme. Směs stejnoměrně rozdělíme na připravené plátky, maso zabalíme, upevníme na okrajích párátky nebo převážeme bílou nití, ptáčky naskládáme do pekáče nebo kastrolu vymaštěného tukem a v troubě zapečeme.

Oloupanou, na drobno nakrájenou cibuli osmažíme na zbylém tuku do růžova, přidáme hladkou mouku, zasmažíme, zalijeme vlažnou vodou, omáčku rozšlehámě, dobře provaříme a nalijeme na zapečené ptáčky.

Ptáčky dusíme v omáčce do měkka. Měkké ptáčky vyjmeme, zbavíme je párátek nebo nití a omáčku na ně procedíme přes hustý cedník. Vše znovu povaříme, dokořeníme pepřem a dosolíme.

Pokrm necháme stát na okraji sporáku, až se tuk oddělí od omáčky, kterou nakonec zjemníme máslem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí kýta kuch. uprav.	750	—	750
Vepřový výřez	125	—	125
Telecí výřez	125	—	125
Rýže	50	vařením	100
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Květ mletý	1	—	1
Vejce 1 kus	40	—	40
Margarín	150	—	150
Cibule	250	37,5	212,5
Voda pitná	1000	—	1000
Mouka hladká	100	—	100
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	2672	37,5	2684,5
Ztráty celkem			784,5
Hmotnost hotového výrobku			1900

Vhodné přílohy:

— dušená rýže
— houskové knedlíky
— vařené brambory

12111 — RUSKÝ TELECÍ ŘÍZEK

10 porcí

1 porce: 250 g, z toho masa 110 g

1 porce dušeného telecího řízku, přelitá krémovou, načervenalou omáčkou. Na povrchu masa je plátek rajčete. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Omáčka je hladká, hustší, s vložkou překrájených hříbků.

Výrobní postup:

Z opláchnutého dílu telecí kýty nakrájíme řízky o hmotnosti 150 g, mírně je naklepeme, na okrajích nařízneme a osolíme.

Připravené řízky opečeme po obou stranách v horkém tuku a vložíme je do čistého kastrolu. V tuku po opékání osmažíme do růžova drobně krájenou cibuli, přidáme papriku, zpěníme ji a přilijeme vývar.

Základ zahustíme zásmažkou připravenou z hladké mouky a másla a za občasného promíchání dobře provaříme. Během varu přidáme mléko a omáčku přecedíme přes hustý cedník na maso.

Maso s omáčkou zvolna dusíme do měkka, přidáme překrájené hříbky a před dohotovením zjemníme pokrm smetanou.

Při podávání přeléváme řízky omáčkou a na řízek klademe silnější plátek rajčete.

Vhodné přílohy:

— různě upravená rýže
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí kýta kuch. uprav.	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Margarín	150	—	150
Cibule	100	15	85
Paprika mletá	30	—	30
Vývar B, receptura č. 10101	1000	—	1000
Máslo	50	—	50
Mouka hladká	80	—	80
Mléko konzumní	200	—	200
Hříbky v octě	200	—	200
Smetana 12%	200	—	200
Rajčata	300	30	270
Hmotnost potravin	3840	45	3795
Ztráty celkem			1295
Hmotnost hotového výrobku			2500

12113 — TELECÍ PERKELT

10 porcí

1 porce: 164 g, z toho masa 64 g (4 ks)

4 kousky dušeného telecího masa, přelité načervenalou omáčkou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Omáčka má masitou chuť, je mírně kořeněná paprikou a rajčatovým protlakem a je hustší.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl masa z telecí plece nebo ořez nakrájíme na kousky průměrně po 25 g (4 ks na porci).

Oloupanou, drobně nakrájenou cibuli osmažíme na tuku do růžova, přidáme mletou papriku, zpěníme ji, přidáme maso, osolíme je a za stálého míchání dusíme ve vlastní šťávě.

Když se šťáva vydusí až na tuk, zaprášíme maso moukou, osmahneme, přidáme rajčatový protlak a podlijeme vlažnou vodou.

Maso s omáčkou dobře rozmícháme a dusíme společně do měkka. (Během dušení masem mícháme a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkké maso vyjmeme do jiného kastrolu, omáčku procedíme přes hustý cedník zpět na maso a vše krátce povaříme.

Vhodné přílohy:

— dušená rýže
— těstoviny
— halušky

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí plec b. k. nebo ořez	1000	—	1000
Margarín	150	—	150
Cibule	300	45	255
Paprika mletá	20	—	20
Sůl	30	—	30
Mouka hladká	80	—	80
Rajčatový protlak	50	—	50
Voda pitná	1000	—	1000
Hmotnost potravin	2630	45	2585
Ztráty celkem			945
Hmotnost hotového výrobku			1640

12114 — PLNĚNÝ TELECÍ ŘÍZEK

10 porcí

1 porce: 170 g, z toho masa 120 g

Naplněný telecí řízek, přelitý nahnědlou, tukem lesklou šťávou. Maso je celistvé, šťavnaté a přiměřeně měkké. Šťáva má masitou vůni a chuť, je ochucena hořčicí a řidší.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl telecí kýty nakrájíme na plátky, tence je rozklepeme a mírně osolíme.

Telecí výřez a vařený uzený bůček umeleme na masovém strojku, přidáme okurky nakrájené na kostičky, rozsekaná vařená vejce, osolíme, opepříme a směs promícháme. Pak ji rozdělíme stejnoměrně na plátky masa, svineme závitky, upevníme je na okrajích párátkem nebo převážeme bílou nití a na povrchu osolíme.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme ji na tuku do růžova, přidáme závitky, opečeme je po všech stranách, mírně podlijeme teplou vodou, dáme do trouby a zvolna dusíme do měkka. (Během dušení maso obracíme a přeléváme šťávou.)

Měkké řízky vyjmeme do jiné nádoby, šťávu vydusíme na tuk, přidáme mouku, mírně osmahneme, zalijeme teplou vodou, přidáme hořčici, rozmícháme a dobře provaříme.

Plněné řízky zbavíme párátka nebo nití a provařenou šťávu na ně procedíme přes hustý cedník. Společně ještě povaříme a dosolíme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí kýta kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Telecí výřez	250	—	250
Bůček uzený	250	75	175
Okurky sterilované	100	10	90
Vejce 3 ks	120	—	120
Pepř mletý	1	—	1
Cibule	150	22,5	127,5
Margarín	150	—	150
Vývar B, receptura č. 10101	500	—	500
Mouka hladká	20	—	20
Hořčice	50	—	50
Hmotnost potravin	2621	107,5	2513,5
Ztráty celkem			813,5
Hmotnost hotového výrobku			1700

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— dušená rýže
— těstovinová rýže

12115 — SRBSKÉ RIZOTO

10 porcí

1 porce: 380 g, z toho rizota 300 g

1 porce dušeného rizota, podlitá načervenalou šťávou a posypaná strouhaným sýrem. Šťáva je pikantní po použitém kečupu, řidší.

Pokrm má typickou vůni a chuť po směsi použitých surovin.

Výrobní postup:

Opláchnutý telecí ořez nakrájíme na drobné kousky.

Oloupanou cibuli nakrájenou na drobno osmažíme do růžova na sádle a drobně nakrájené slanině, přidáme mletou papriku, mletý pepř a vložíme nakrájené maso. Mírně je podlijeme teplou vodou, osolíme a dusíme za občasného promíchání do poloměkka.

Polovinu šťávy z masa odcedíme, vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zalijeme teplou vodou, přidáme kečup a dobře provaříme. Šťávu procedíme přes hustý cedník.

K poloměkkému masu přidáme očištěné, na kostičky nakrájené paprikové lusky, opranou rýži a dolijeme teplou vodou v poměru 1 1/2 šálku vody na 1 šálek rýže. Směs masa s rýží dosolíme, krátce povaříme na mírném ohni, přikryjeme poklicí a v troubě dodusíme do měkka.

Při podávání tvarujeme rizoto v šálku nebo v naběračce, na povrchu sypeme strouhaným sýrem a podléváme připravenou šťávou.

Vhodné přílohy:

— zeleninový salát
— okurka

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí ořez	1000	—	1000
Cibule	200	30	170
Slanina s kůží	100	5	95
Sádlo škvařené	120	—	120
Paprika mletá	25	—	25
Pepř mletý	2	—	2
Sůl	30	—	30
Mouka hladká	20	—	20
Kečup	500	—	500
Voda pitná	1500	—	1500
Paprikové lusky čerstvé	500	125	375
Rýže	800	—	800
Sýr tvrdý — moravský bochník	100	5	95
Hmotnost potravin	4897	165	4732
Ztráty celkem			932
Hmotnost hotového výrobku			3800

12116 — BRATISLAVSKÉ RIZOTO

10 porcí

1 porce: 370 g, z toho rizota 320 g
1 porce dušeného rizota, podlitá nahnědlou šťávou a posypaná strouhaným sýrem. Rizoto je vláčné a přiměřeně měkké. Šťáva je lesklá tukem, má masovou vůni a chuť a je řidší.

Výrobní postup:

Opláchnutý telecí ořez nakrájíme na drobné kousky.

Oloupanou cibuli drobně nakrájíme a osmažíme do růžova na dvou třetinách tuku. Do základu přidáme maso, osolíme je, opepříme a za stálého míchání osmahneme. Pak mírně podlijeme teplou vodou a dusíme za občasného promíchání do měkka.

Polovinu šťávy z masa odcedíme, vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmahneme, zalijeme vodou, dobře provaříme, dosolíme a procedíme přes hustý cedník.

Těstovinovou rýži osmažíme na zbylém tuku do zlatova, pak ji zalijeme trochou vařící vody a dusíme do měkka. (Během dušení rýži občas zamícháme a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkkou rýži promícháme s dušeným masem, přidáme hrášek a drobně sekanou petrželovou nať, opět zamícháme a v troubě pod poklicí společně dodusíme.

Při podávání tvarujeme rizoto v šálku nebo v naběračce, na povrchu posypeme strouhaným sýrem a podléváme šťávou.

Vhodné přílohy:

— zeleninový salát
— okurka

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí ořez	1000	—	1000
Cibule	200	30	170
Margarín	200	—	200
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Voda pitná	500	—	500
Mouka hladká	20	—	20
Těstovinová rýže	1000	vařením	2400
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	200	—	200
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Sýr tvrdý — moravský bochník	100	5	95
Hmotnost potravin	3261	37,5	4623,5
Ztráty celkem			923,5
Hmotnost hotového výrobku			3700

12117 — RAGÚ ZAPÉKANÉ V MUŠLÍCH

10 porcí

1 porce: 105 g
1 porce ragú zapečeného v mušlích, na povrchu je do zlatova zbarvený sýr. Maso a součásti ragú jsou jemně krájené a mírně okořeněné mletým květem a pepřem.
Vůně a chuť jsou jemné, po použitých surovinách.

Výrobní postup:

Telecí ořez a jazyk uvaříme v osolené vodě do měkka. Očištěný mozek povaříme ve vařící vodě, vyjmeme a necháme prochladnout.

Oloupaný vařený jazyk, mozek a telecí ořez nakrájíme na drobné kostičky.

Ze 2/3 másla a mouky připravíme světlou zásmažku, okořeníme ji květem a pepřem, zalijeme vývarem z masa, vývarem B a mlékem, dobře rozšleháme, osolíme a za stálého míchání uvaříme hustou omáčku, kterou procedíme přes hustý cedník.

Do procezené omáčky vmícháme žloutky, připravené maso, žampióny nakrájené na kostičky a podušené v části vývaru, šunku a část nastrouhaného sýra. Připravené ragú rozdělíme do máslem vymaštěných mušlí, povrch posypeme zbylým strouhaným sýrem, zakapeme máslem a v grilu zapečeme do růžova.

Podáváme v mušlích s kouskem citrónu.

Vhodná příloha:

— pečivo, černý chléb

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí ořez	400	—	400
Telecí jazyk bez podjazyčí	300	—	300
Telecí mozek	200	10	190
Voda pitná	400	—	400
Sůl	30	—	30
Máslo	150	—	150
Mouka hladká	50	—	50
Vývar B, receptura č. 10101	100	—	100
Mléko konzumní	100	—	100
Květ mletý	1	—	1
Pepř mletý	1	—	1
Žloutky 2 ks	40	—	40
Šunka	50	—	50
Žampióny	100	5	95
Sýr tvrdý — moravský bochník	100	5	95
Citrón	100	10	90
Hmotnost potravin	2122	30	2092
Ztráty celkem			1042
Hmotnost hotového výrobku			1050

12118 — TELECÍ RAGÚ NA ŽAMPIÓNECH

10 porcí

1 porce: 230 g, z toho masa 64 g (4 ks)
4 kousky telecího masa, přelité krémovou, hladkou omáčkou. Maso je šťavnaté a přiměřeně měkké. Omáčka má jemnou vůni a chuť, je hustší, vložku tvoří na plátky krájené žampióny.

Výrobní postup:

Očištěné a opláchnuté telecí maso nakrájíme na kousky (4 ks na porci), vložíme do vařící vody, osolíme, přidáme překrájenou, očištěnou zeleninu a cibuli a vaříme téměř do měkka. Maso vyjmeme a vývar necháme prochladnout.

Z tuku a hladké mouky připravíme světlou zásmažku, přidáme mletý květ a pepř, zalijeme prochladlým vývarem z masa, rozšleháme metlou a dobře provaříme. Omáčku vaříme za občasného míchání nejméně 1 hodinu a před koncem varu ji zjemníme smetanou.

Uvařenou omáčku procedíme přes hustý cedník zpět na maso (bez zeleniny), přidáme očištěné, propláchnuté, na plátky nakrájené, na másle podušené žampióny a společně povaříme.

Nakonec pokrm dosolíme a dochutíme citrónovou šťávou.

Vhodné přílohy:

— dušená rýže
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí plec b. k. nebo ořez	1000	—	1000
Voda pitná	1300	—	1300
Sůl	30	—	30
Zelenina kořenová	200	40	160
Cibule	50	7,5	42,5
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	120	—	120
Květ mletý	1	—	1
Pepř mletý	0,5	—	0,5
Smetana 12%	300	—	300
Žampióny	200	10	190
Máslo	50	—	50
Citrón	100	50	50
Hmotnost potravin	3451,5	107,5	3344
Ztráty celkem			1044
Hmotnost hotového výrobku			2300

12119 — TELECÍ DUŠENÉ NA KARI S MANDLEMI

10 porcí

1 porce: 180 g, z toho masa 64 g (4 ks)
4 kousky dušeného telecího masa, přelité zahoustlou nažloutlou krémovou omáčkou, ochucenou kořením kari. Maso je šťavnaté, přiměřeně měkké. Omáčka je hustší, vložku tvoří mandle nakrájené na nudličky.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl telecího masa nakrájíme na kousky (4 ks na porci).

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, zpěníme ji na polovině dávky tuku, přidáme koření kari, vložíme maso a společně lehce osmahneme. Pak zalijeme částí vývaru a dusíme pod poklicí do měkka. (Během dušení masem občas zamícháme a podle potřeby doléváme vývar.)

Měkké maso vyjmeme do jiného kastrolu. Šťávu zahustíme zásmažkou připravenou ze zbylého tuku a mouky, rozředíme vývarem a za občasného promíchání dobře provaříme. Před koncem varu přidáme smetanu, omáčku osolíme a procedíme zpět na maso.

Do hotového pokrmu přidáme oloupané, na nudličky nakrájené mandle.

Vhodné přílohy:

— dušená rýže
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí plec b. k.	1000	—	1000
Cibule	150	22,5	127,5
Margarín	150	—	150
Kari koření	15	—	15
Vývar B, receptura č. 10101	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Mouka hladká	100	—	100
Smetana 12%	250	—	250
Mandle	50	5	45
Hmotnost potravin	2745	27,5	2717,5
Ztráty celkem			917,5
Hmotnost hotového výrobku			1800

12120 — TELECÍ MASO NA ŽAMPIÓNECH

10 porcí

1 porce: 180 g, z toho masa 64 g (4 ks)
4 kousky dušeného telecího masa se šťávou, vložku tvoří žampióny nakrájené na plátky. Maso je šťavnaté a přiměřeně měkké. Šťáva má masitou chuť, je hustší a zjemněná máslem.

Výrobní postup.

Opláchnuté maso z telecí plece nebo ořez nakrájíme na kousky (4 ks na porci).

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno a osmahneme ji na oleji do růžova. Do cibulového základu přidáme maso, osmahneme je, zaprášíme moukou a znovu zasmahneme. Pak maso zalijeme vodou, osolíme, okmínujeme, zamícháme a na okraji sporáku dusíme do měkka. (Během varu masem občas zamícháme a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Před koncem varu vyjmeme maso do čistého kastrolu, šťávu na ně procedíme přes hustý cedník a dosolíme.

Žampióny očistíme, opláchneme ve vlažné vodě, nakrájíme na plátky, podusíme na másle, přidáme k masu a společně povaříme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí plec b. k. nebo ořez	1000	—	1000
Cibule	150	22,5	127,5
Olej stolní	100	—	100
Mouka hladká	50	—	50
Voda pitná	1200	—	1200
Sůl	30	—	30
Kmín	1	—	1
Žampióny	200	10	190
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	2781	32,5	2748,5
Ztráty celkem			948,5
Hmotnost hotového výrobku			1800

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— dušená rýže
— těstoviny

12121 — TELECÍ KOLENO „ZAHRADNICKÉ"

10 porcí

1 porce: 200 g, z toho masa 97 g
2 kousky dušeného masa z telecího kolena se zeleninou, mírně zahuštěnou moučným máslem. Maso je šťavnaté a přiměřeně měkké. Zelenina je okořeněná muškátovým oříškem a přichucena vínem.

Výrobní postup:

Opláchnutou telecí kližku nakrájíme (2 ks na porci), protkneme slaninou a osolíme.

Oloupanou, drobně krájenou cibuli lehce osmažíme na oleji, přidáme maso, v základu je opečeme, mírně podlijeme vývarem, okořeníme muškátovým oříškem a dusíme.

K částečně podušenému masu přidáme oloupanou, na kostičky krájenou mrkev a dusíme téměř do měkka. Pak zahustíme pokrm moučným máslem, přidáme odcezený hrášek, fazolové lusky, promícháme a povaříme. Nakonec pokrm dosolíme a dochutíme vínem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí kližka	1500	—	1500
Slanina bez kůže	100	—	100
Sůl	30	—	30
Cibule	100	15	85
Olej stolní	100	—	100
Vývar B, receptura č. 10101	800	—	800
Muškátový oříšek	0,2	—	0,2
Mrkev	250	50	200
Moučné máslo, receptura č. 19977	120	—	120
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	150	—	150
Fazolové lusky steril., bez nálevu	150	—	150
Víno bílé	100	—	100
Hmotnost potravin	3400,2	65	3335,2
Ztráty celkem			1335,2
Hmotnost hotového výrobku			2000

Vhodná příloha:

— vařené brambory

122 Smažené telecí maso

12202 — TELECÍ HRUDÍ SMAŽENÉ (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 100 g
1 porce do zlatova smaženého telecího hrudí. Maso je šťavnaté, přiměřeně měkké, povrch je do zlatova osmažený.

Výrobní postup:

Očištěné a opláchnuté telecí hrudí vložíme do slané vařicí vody a asi 8 minut povaříme.

Povařené hrudí vyjmeme, vychladíme ve studené vodě, zbavíme žeberních kostí a nakrájíme na stejnoměrné porce.

Okapané porce masa osolíme, obalíme v prosáté mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem, v prosáté strouhané housce a usmažíme v horkém oleji po obou stranách do zlatova.

Smažené hrudí připravujeme jen na objednávku.

Vhodné přílohy:

— bramborová kaše
— vařené brambory
— bramborový salát

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí hrudí s k.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	200	—	200
Olej stolní	200	—	200
Hmotnost potravin	1710	100	1610
Ztráty celkem			610
Hmotnost hotového výrobku			1000

12203 — TELECÍ NOŽIČKA SMAŽENÁ (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 1/2 smažené telecí nožičky
Polovina do zlatova smažené telecí nožičky. Čerstvě usmažená, horká telecí nožička je měkká, ne klihovitá.

Výrobní postup:

Telecí nožky podélně rozřízneme v půli a vykostíme. Chloupky opálíme nad ohněm, nožičky očistíme a dobře opereme v teplé vodě.

Kosti z nožiček rozložíme na dno nádoby, přidáme nožičky, zalijeme vodou, osolíme a vaříme do měkka.

Vařené telecí nožičky vychladíme ve studené vodě, naskládáme je na plato, zatížíme, aby se nekroutily, a necháme vychladnout.

Takto připravené telecí nožičky osolíme a obalíme v prosáté hladké mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem a ve strouhané housce. Usmažíme je v horkém oleji po obou stranách do zlatova a ihned podáváme. Připravujeme je jen na objednávku.

Vhodné přílohy:

— bramborová kaše
— bramborový salát

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí nožičky	5 ks	—	5 ks
Sůl	40	—	40
Mouka hladká	150	—	150
Vejce 3 ks	120	—	120
Mléko konzumní	150	—	150
Houska strouhaná	300	—	300
Olej stolní	250	—	250
Hmotnost potravin bez nožiček	1010	—	1010

12204 — TELECÍ ŽEBÍRKO SMAŽENÉ (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 165 g
1 porce do zlatova smaženého telecího žebírka. Čerstvě usmažené žebírko je šťavnaté a přiměřeně měkké.

Výrobní postup:

Z telecí ledviny odsekneme výčnělky obratlových kostí a maso opláchneme ve vlažné vodě. Nasekáme jednotlivé porce (žebírka), naklepeme je, okrajové blány nařízneme a maso osolíme.

Žebírka obalíme v prosáté hladké mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem, ve strouhané housce a v horkém tuku je po obou stranách usmažíme do zlatova.

Telecí žebírka smažíme vždy na objednávku a ihned podáváme.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— bramborová kaše
— bramborový salát

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí pečeně — ledvina s k. bez ledvinky	1500	150	1350
Sůl	30	—	30
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 3 ks	120	—	120
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	300	—	300
Olej stolní	300	—	300
Hmotnost potravin	2450	150	2300
Ztráty celkem			650
Hmotnost hotového výrobku			1650

12205 — TELECÍ ŘÍZEK SMAŽENÝ (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 120 g
1 porce do zlatova smaženého telecího řízku. Čerstvě usmažený řízek je šťavnatý a přiměřeně měkký.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl telecí kýty nakrájíme přes vlákno na řízky, naklepeme je, na okrajích nařízneme a osolíme.

Připravené řízky obalíme v prosáté hladké mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem, ve strouhané housce a v horkém tuku je po obou stranách usmažíme do zlatova.

Telecí řízky smažíme vždy na objednávku a ihned podáváme.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— bramborová kaše
— bramborový salát

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí kýta kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	200	—	200
Olej stolní	250	—	250
Hmotnost potravin	1760	—	1760
Ztráty celkem			560
Hmotnost hotového výrobku			1200

12301 — TELECÍ NOŽIČKA (Vineigrette) S PIKANTNÍ BYLINKOVOU OMÁČKOU

10 porcí

1 porce: 1/2 vařené nožičky a 50 g omáčky
Polovina vařené telecí nožičky s bylinkovou omáčkou podávanou zvlášť v omáčníku. Čerstvě uvařená, horká telecí nožička je měkká, ne klihovitá.

Výrobní postup:

Telecí nožky podélně nařízneme v půli a vykostíme.

Chloupky opálíme nad ohněm, nožičky očistíme a dobře opereme v teplé vodě.

Kosti rozložíme na dno nádoby, zalijeme je vodou, přivedeme do varu, osolíme, přidáme očištěné poloviny nožiček a vaříme zvolna do měkka.

Při podávání klademe horkou telecí nožičku na talíř a studenou omáčku podáváme zvlášť v omáčníku.

Příprava bylinkové omáčky:

Ve studeném vývaru, zbaveném tuku, rozpustíme sůl a cukr, přidáme ocet, promícháme hořčici, drobně sekanou zelenou petrželovou nať nebo pažitku a jemně krájenou okurku a cibuli. Do směsi zvolna přiléváme za stálého míchání olej a nakonec přidáme drobně rozsekaná, na tvrdo vařená vejce.

Vhodné přílohy:

— chléb
— pečivo

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí nožičky	5 ks	—	5 ks
Sůl do vývaru	30	—	30
Bylinková omáčka (Vineigrette):			
Vývar B, receptura č. 10101	100	—	100
Sůl	5	—	5
Cukr	15	—	15
Ocet	75	—	75
Hořčice	30	—	30
Petrželová nať (pažitka)	20	5	15
Okurky sterilované	50	5	45
Olej stolní	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Cibule	50	7,5	42,5
Hmotnost potravin	555	17,5	537,5
Ztráty celkem			37,5
Hmotnost hotového výrobku			500

12501— TELECÍ JAZYK SMAŽENÝ (Minutka)

10 porcí

1 porce: 95 g (2 ks)
2 plátky do zlatova smaženého jazyka. Čerstvě usmažený jazyk je šťavnatý, přiměřeně měkký.

Výrobní postup:

Dobře vyprané telecí jazyky vložíme do osolené vařící vody a vaříme do měkka.

Uvařené jazyky vychladíme ve studené vodě a oloupeme. Pak je nakrájíme podélně na plátky (2 ks na porci). Porce jazyka osolíme, obalíme v prosáté mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem, ve strouhané housce a v horkém oleji usmažíme po obou stranách do zlatova.

Smažený telecí jazyk podáváme ihned po usmažení, jinak ztrácí šťavnatost a typickou chuť.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— bramborový salát
— špenát

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí jazyk bez podjazyčí	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	200	—	200
Olej stolní	200	—	200
Hmotnost potravin	1710	—	1710
Ztráty celkem			760
Hmotnost hotového výrobku			950

12502 — TELECÍ JAZYK NA SARDELÍCH

10 porcí

1 porce: 180 g, z toho masa 60 g (2 ks)
2 plátky dušeného jazyka, přelité nahnědlou omáčkou. Maso je šťavnaté a přiměřeně měkké. Omáčka je ochucena sardelemi a je hustší.

Výrobní postup:

Telecí jazyk očistíme a dobře opereme ve vlažné vodě.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme ji na tuku do zlatova, zalijeme vodou, přidáme telecí jazyky a pod poklicí dusíme zvolna do měkka. (Během dušení jazyky obracíme a podle potřeby podléváme vodou.)

Měkké jazyky vyjmeme, vychladíme ve studené vodě, oloupeme a nakrájíme na plátky. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, mírně zasmažíme, zalijeme teplou vodou, přidáme utřené sardele (nebo sardelovou pastu) a za stálého míchání dobře provaříme.

Provařenou omáčku procedíme přes hustý cedník do jiného kastrolu, přidáme nakrájené jazyky, společně krátce podusíme a zjemníme máslem.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— dušená rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí jazyk bez podjazyčí	1000	—	1000
Margarín	100	—	100
Cibule	200	30	170
Sůl	30	—	30
Voda pitná	1200	—	1200
Mouka hladká	100	—	100
Sardele (sardelová pasta)	50	2,5	47,5
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	2730	32,5	2697,5
Ztráty celkem			897,5
Hmotnost hotového výrobku			1800

12503 — TELECÍ LEDVINKA V ŽUPANU

10 porcí

1 porce: 140 g, z toho masa 90 g

1 porce pečené telecí ledvinky, podlitá přírodní, tukem lesklou nahnědlou šťávou. Ledvinka je přiměřeně měkká a obalená ve vlastním opečeném tukovém obalu. Šťáva je řídká.

Výrobní postup:

Telecí ledvinky obalené lojem očistíme a nejméně 1 hodinu máčíme ve studené vodě.

Vymáčené ledvinky osolíme, vložíme do pekáče s tukem a pečeme v horké troubě do měkka. (Během pečení ledvinky přeléváme vypečenou šťávou a podle potřeby podléváme teplou vodou.

Před koncem pečení teplotu trouby zvýšíme, aby se ledvinky zbarvily do zlatova a měly křupavý povrch.

Pečené ledvinky z pekáče vyjmeme, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, zasmažíme, zalijeme vodou, rozmícháme, dobře provaříme, dosolíme a procedíme přes hustý cedník.

Šťávu necháme stát na okraji sporáku, až se tuk oddělí.

Druh potraviny	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí ledvinky s lojem	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Margarín	100	—	100
Voda pitná	500	—	500
Mouka hladká	20	—	20
Hmotnost potravin	2150	—	2150
Ztráty celkem			750
Hmotnost hotového výrobku			1400

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— různě upravená rýže
— jemnější druhy zeleninových salátů

12504 — TELECÍ PLÍČKY NA SMETANĚ

10 porcí

1 porce: 210 g, z toho plíčky 90 g

1 porce plíček, spojená hustou krémovou omáčkou. Plíčky jsou jemně nakrájené a přiměřeně měkké. Omáčka má pikantní chuť po použitých surovinách, je mírně kořeněná.

Výrobní postup:

Z plic vyřízneme jícen a rozřízneme je tak, abychom mohli dobře vykrájet vnitřní trubice.

Očištěné plíce a prořízntuté srdce máčíme ve studené vodě asi 1 hodinu. Pak vše dobře vypereme ve vlažné vodě, vložíme do hrnce, zalijeme horkou vodou, osolíme, okořeníme divokým kořením, přidáme část oloupané cibule a vaříme pod poklicí za občasného promíchání do měkka.

Vařené srdce a plíce vyjmeme do studené vody, po prochlazení zbavíme zbytků trubic a vše nakrájíme na jemné nudle.

V rozpuštěném tuku zpěníme očištěnou, na plátky nakrájenou zeleninu a zbytek cibule, zaprášíme moukou a osmažíme do růžova. Pak zeleninu zalijeme vývarem z plíček, dobře rozšleháme, přidáme mléko, omáčku převaříme, přidáme pečlivě opláchnutý citrón, nakrájený na plátky, ocet, cukr, hořčici a omáčku vaříme za občasného promíchání nejméně 1/2 hodiny.

Provařenou hustou omáčku přecedíme přes hustý cedník (špičák) na nakrájené plíčky, pokrm ještě povaříme a nakonec zjemníme smetanou a znovu krátce povaříme.

Druh potraviny	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí plíce a srdce	1500	225	1275
Sůl	40	—	40
Koření divoké (nové koření, bobkový list, celý pepř)	5	—	5
Cibule	100	15	85
Margarín	150	—	150
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Mouka hladká	120	—	120
Vývar z plíček	800	—	800
Mléko konzumní	300	—	300
Citrón	50	25	25
Ocet	50	—	50
Cukr	20	—	20
Hořčice	50	—	50
Smetana 12%	200	—	200
Hmotnost potravin	3535	295	3240
Ztráty celkem			1140
Hmotnost hotového výrobku			2100

Vhodná příloha:

— houskové knedlíky

12505 — TELECÍ OKRUŽÍ NA SMETANĚ

10 porcí

1 porce: 210 g, z toho okruží 90 g
1 porce okruží, spojená hustou krémovou omáčkou. Okruží je jemně nakrájené a přiměřeně měkké. Omáčka má pikantní chuť po použitých surovinách, je mírně kořeněná.

Výrobní postup:

Rozříznuté okruží vypereme několikrát ve vlažné vodě, dáme do hrnce, zalijeme teplou vodou, přidáme divoké koření, část cibule, osolíme a vaříme pod poklicí za občasného promíchání do měkka.

Uvařené okruží vyjmeme z vývaru do studené vody a po vychlazení nakrájíme na jemné nudle.

V rozpuštěném tuku zpěníme očištěnou, na plátky nakrájenou zeleninu a zbytek cibule, zaprášíme moukou, osmahneme do růžova, zalijeme vývarem z okruží, dobře rozšleháme, povaříme a během varu přidáme mléko. Pak omáčku dosolíme, přidáme pečlivě opláchnutý citrón, nakrájený na plátky, dochutíme octem, cukrem a hořčicí a omáčku vaříme za občasného promíchání nejméně 1/2 hodiny.

Provařenou hustou omáčku přecedíme přes hustý cedník (špičák) na rozkrájené okruží, společně povaříme, nakonec zjemníme smetanou a znovu krátce povaříme.

Vhodná příloha:

— houskové knedlíky

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí okruží	1500	75	1425
Sůl	40	—	40
Koření divoké (nové koření, bobkový list, celý pepř	5	—	5
Cibule	100	15	85
Margarín	150	—	150
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Mouka hladká	120	—	120
Vývar z okruží	800	—	800
Mléko konzumní	300	—	300
Citrón	50	25	25
Ocet	50	—	50
Cukr	20	—	20
Hořčice	50	—	50
Smetana 12%	200	—	200
Hmotnost potravin	3535	145	3390
Ztráty celkem			1290
Hmotnost hotového výrobku			2100

12505/A — TELECÍ OKRUŽÍ NA PAPRICE

10 porcí

1 porce: 200 g, z toho okruží 90 g
1 porce okruží, spojená hustou omáčkou. Okruží je měkké, nakrájené na jemné nudle. Omáčka je krémová, mírně načervenalá po paprice, zjemněná smetanou.

Výrobní postup:

Dobře očištěné a oprané okruží překrájíme a vaříme v osolené vodě do měkka.

Uvařené okruží vložíme do studené vody a po vychlazení nakrájíme na jemné nudličky.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmahneme ji na tuku do růžova, přidáme hladkou mouku a papriku, mírně osmažíme, zalijeme vlažným vývarem z okruží, rozšleháme metlou a za občasného promíchání vaříme nejméně 1/2 hodiny; pak procedíme.

Do omáčky vložíme nakrájené okruží, pokrm dosolíme, přilijeme mléko, zjemníme smetanou a krátce povaříme.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— chléb

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí okruží	1500	75	1425
Voda pitná (vývar z okruží)	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Cibule	200	30	170
Margarín	150	—	150
Mouka hladká	150	—	150
Paprika mletá	20	—	20
Mléko konzumní	150	—	150
Smetana 12%	100	—	100
Hmotnost potravin	3300	105	3195
Ztráty celkem			1195
Hmotnost hotového výrobku			2000

12506 — TELECÍ HLAVA SMAŽENÁ (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 100 g
1 porce do zlatova smaženého masa z telecí hlavy. Maso je měkké, má typickou jemnou chuť.

Výrobní postup:

Opařenou telecí hlavu rozsekneme v půli, vyjmeme mozek, oči, ostrým nožem okrájíme pysky, opálíme chloupky a hlavu necháme ve studené vodě máčet nejméně 1 hodinu.

Vymáčenou hlavu vypereme v několikeré vodě, pak ji vložíme do vařící osolené vody a vaříme do měkka.

Vařenou hlavu vložíme do studené vody, vychladíme a opatrně vykostíme, aby maso zůstalo pokud možno celistvé.

Maso rozkrájíme na stejnoměrné porce, osolíme, obalíme v prosáté hladké mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem, ve strouhané housce a smažíme v horkém oleji po obou stranách do zlatova.

Jednotlivé porce smažené hlavy podáváme ihned po usmažení, proto je připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— bramborová kaše
— vařené brambory
— bramborový salát

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí hlava s k.	2000	1000	1000
Sůl	40	—	40
Mouka hladká	120	—	120
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	200	—	200
Houska strouhaná	250	—	250
Olej stolní	200	—	200
Hmotnost potravin	2890	1000	1890
Ztráty celkem			890
Hmotnost hotového výrobku			1000

12507 — TELECÍ JÁTRA SMAŽENÁ (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 120 g
1 porce do zlatova smažených telecích jater. Játra jsou křehká a šťavnatá.

Výrobní postup:

Očištěná a opláchnutá játra odblaníme a nakrájíme na stejnoměrné plátky. Mírně je naklepeme a na okrajích nařízneme.

Plátky jater obalíme v prosáté hladké mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem, ve strouhané housce a smažíme v horkém oleji po obou stranách do zlatova. Ihned po usmažení jednotlivé porce jater osolíme.

Telecí játra smažíme vždy na objednávku a ihned podáváme.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— bramborová kaše
— bramborový salát

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí játra	1000	50	950
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	200	—	200
Olej stolní	200	—	200
Sůl	30	—	30
Hmotnost potravin	1710	50	1660
Ztráty celkem			460
Hmotnost hotového výrobku			1200

12508 — TELECÍ JÁTRA „ANGLICKÁ" (Minutka) 10 porcí

1 porce: 125 g včetně slaniny
2 plátky opečených jater, ozdobené hřebínkem pečené slaniny, pokapané máslem a posypané sekanou petrželovou natí. Játra jsou uprostřed růžová, křehká, typické vůně a chuti.

Výrobní postup:

Opraná a odblaněná telecí játra nakrájíme na plátky (2 ks na porci), mírně je naklepeme a na okrajích nařízneme.

Plátky jater opečeme po obou stranách na horkém oleji společně s hřebínky slaniny. Pečená játra osolíme.

Upravená játra na povrchu ozdobíme hřebínkem pečené slaniny, pokapeme máslem, posypeme drobně sekanou petrželovou natí a ihned podáváme.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí játra	1500	75	1425
Olej stolní	100	—	100
Slanina s kůží	150	—	150
Sůl	30	—	30
Máslo	50	—	50
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	1840	77,5	1762,5
Ztráty celkem			512,5
Hmotnost hotového výrobku			1250

12509 — TELECÍ JÁTRA „ŠPANĚLSKÁ" (Minutka) 10 porcí

1 porce: 155 g, z toho jater 112 g, rajče a šťáva
Dva opečené řezy z telecích jater, uvnitř růžové, křehké, přelité šťávou; navrchu je řez opečeného rajčete. Vůně a chuť jsou typické pro opečená játra; šťáva je tmavší — červené až nahnědlé barvy, výraznější vůně a chuti ze směsi česneku, kečupu a vína.

Výrobní postup:

Z opláchnutých a očištěných jater ukrojíme 2 řezy, mírně je naklepeme, na okrajích krátce nařízneme a rychleji opečeme po obou stranách na horkém oleji. Současně opečeme řez rajčete. Opečená játra i rajče vyjmeme z oleje.

Do pánve od pečení přidáme máslo, jemně nakrájenou cibuli a osmahneme ji do růžova. Potom přidáme česnek utřený se solí a kečup a krátce podusíme. Nakonec zastříkneme vínem a podle potřeby přisolíme.

Hotovou šťávou přelijeme opečené řezy jater a navrchu ozdobíme opečeným rajčetem.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Játra telecí	1500	75	1425
Olej stolní	100	—	100
Rajčata	250	25	225
Máslo	50	—	50
Cibule	100	15	85
Česnek	20	2	18
Sůl	30	—	30
Kečup	100	—	100
Víno červené	100	—	100
Hmotnost potravin	2250	117	2133
Ztráty celkem			583
Hmotnost hotového výrobku			1550

12510 — TELECÍ JÁTRA S BYLINKOVÝM MÁSLEM (Minutka) (maître d'hôtel)

10 porcí

1 porce: 135 g, z toho jater 112 g, 17 g bylinkového másla a citrón

Dva opečené řezy z telecích jater, uvnitř růžové, křehké, popřípadě přelité výpekem a posypané jemně rozsekanou petrželovou natí; navrchu je oloupaný plátek citrónu, na kterém je položen plátek bylinkového másla. Vůně a chuť jsou typické — z opečených jater a bylinkového másla, které se na opečených játrech zvolna rozpouští.

Výrobní postup:

Z opláchnutých, očištěných jater ukrojíme 2 řezy, mírně je naklepeme, okrajové blány krátce nařízneme a játra rychleji opečeme po obou stranách na horkém oleji.

Opečené řezy jater mírně osolíme, popřípadě přelijeme procezeným výpekem (pokud zbyl) a posypeme opláchnutou, jemně rozsekanou petrželovou natí.

Navrch položíme oloupaný plátek citrónu s plátkem bylinkového másla.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Játra telecí	1500	75	1425
Olej stolní	100	—	100
Sůl	30	—	30
Bylinkové máslo, receptura č. 19966	170	—	170
Citrón	100	30	70
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	1910	107,5	1802,5
Ztráty celkem			452,5
Hmotnost hotového výrobku			1350

12511 — TELECÍ JÁTRA RESTOVANÁ (Minutka)

10 porcí

1 porce: 185 g, z toho jater 105 g a 80 g šťávy

Na hrubší nudle nebo hranolky nakrájená telecí játra, prudce opečená spolu s cibulí; jsou křehká, vázaná trochou šťávy s výpekem. Vůně a chuť jsou typické — z opečených jater s cibulí. Hustší nahnědlá šťáva, kterou jsou játra vázána, má typickou, kořeněnou chuť.

Výrobní postup:

Játra očistíme, opláchneme a nakrájíme na hrubší nudle nebo hranolky. Cibuli jemně nakrájíme, lehce osmahneme na dávce sádla, přidáme játra, společně znovu rychle osmažíme za občasného promíchání a zaprášíme prosátou moukou.

Potom přidáme kmín a pepř, vše znovu lehce osmahneme, zalijeme vodou, promícháme, krátce podusíme, přikořeníme důkladně drcenou majoránkou a nakonec podle potřeby osolíme.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Játra telecí	1500	75	1425
Cibule	300	45	255
Sádlo škvařené	150	—	150
Mouka hladká	40	—	40
Kmín	2	—	2
Voda pitná	800	—	800
Pepř mletý	1	—	1
Majoránka	1	—	1
Sůl	30	—	30
Hmotnost potravin	2824	120	2704
Ztráty celkem			854
Hmotnost hotového výrobku			1850

12512 — TELECÍ JÁTRA ŠPIKOVANÁ — 10 porcí

1 porce: 170 g, z toho jater 70 g
1 plátek dušených jater, na řezu je slanina; játra jsou přelitá nahnědlou, tukem lesklou šťávou, jsou šťavnatá, křehká, mají typickou vůni a chuť. Šťáva je mírně kořeněná a hustší.
(Porci jater můžeme podávat i ve 2 kouscích.)

Výrobní postup:

Díl telecích jater opláchneme ve vlažné vodě, odžilkujeme a odblaníme.

Játra prošpikujeme polovinou dávky slaniny, nakrájené na tenké nudličky, a opepříme.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme ji na tuku do růžova, přidáme připravená játra a v základu je opečeme. Po opečení mírně podlijeme teplou vodou, přikryjeme poklicí a dusíme do měkka. (Během dušení játra obracíme a podle potřeby podléváme teplou vodou.)

Měkká játra vyjmeme ze šťávy. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme prosátou moukou, zasmažíme, zalijeme teplou vodou, rozmícháme, dobře provaříme, přidáme zbytek na kostičky krájené, rozškvařené slaniny, osolíme a dobře provaříme, až se tuk oddělí. Játra krájíme na plátky a přeléváme necezenou šťávou.

Vhodné přílohy:

— dušená rýže
— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Játra telecí	1000	50	950
Slanina s kůží	100	5	95
Pepř mletý	1	—	1
Cibule	250	37,5	212,5
Sádlo škvařené	120	—	120
Voda pitná	1000	—	1000
Mouka hladká	80	—	80
Sůl	30	—	30
Hmotnost potravin	2581	92,5	2488,5
Ztráty celkem			788,5
Hmotnost hotového výrobku			1700

12513 — TELECÍ BRZLÍK SMAŽENÝ (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 110 g (2 ks)
2 kousky do zlatova smaženého telecího brzlíku. Čerstvě smažený brzlík je šťavnatý, přiměřeně měkký.
(Porce smaženého brzlíku můžeme podávat i ve 3 kouscích.)

Výrobní postup:

Očištěný, v několika vodách vypraný brzlík vložíme do mírně osolené vařící vody a 2—3 minuty povaříme.

Ovařený (blanžírovaný) brzlík dáme do studené vody vychladit a pak necháme okapat.

Ztuhlý brzlík nakrájíme na úhledné plátky (2 ks na porci), osolíme, obalíme v prosáté hladké mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem, ve strouhané housce a usmažíme po obou stranách do zlatova v horkém oleji.

Smažený brzlík podáváme ihned po usmažení.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— špenát

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí brzlík	1000	50	950
Sůl	30	—	30
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	200	—	200
Olej stolní	200	—	200
Hmotnost potravin	1710	50	1660
Ztráty celkem			560
Hmotnost hotového výrobku			1100

12514 — TELECÍ BRZLÍK NA PAPRICE

10 porcí

1 porce: 190 g, z toho masa 70 g
2 kousky dušeného brzlíku, přelité krémovou, paprikovou omáčkou. Brzlík má jemnou vůni a chuť, je přiměřeně měkký. Omáčka je načervenalá a hustá.

Výrobní postup:

Očištěný telecí brzlík vypereme v několikeré vodě a osolíme.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme na tuku do růžova, mírně zalijeme teplou vodou. Do základu vložíme připravený brzlík, přikryjeme poklicí a dusíme do měkka. (Během dušení brzlík obracíme a podle potřeby přilévame teplou vodu.)

Měkký brzlík vyjmeme ze šťávy. Šťávu vydusíme na tuk, přidáme hladkou mouku a papriku, mírně zasmažíme, zalijeme vlažnou vodou a mlékem, dobře rozšleháme a za občasného promíchání vaříme nejméně 1/2 hodiny.

Před koncem varu omáčku dosolíme, zjemníme smetanou a procedíme přes hustý cedník. Brzlík nakrájíme na úhledné plátky, přidáme do omáčky a společně krátce povaříme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí brzlík	1000	50	950
Sůl	30	—	30
Cibule	150	22,5	127,5
Margarín	150	—	150
Paprika mletá	15	—	15
Voda pitná	1000	—	1000
Mouka hladká	100	—	100
Mléko konzumní	250	—	250
Smetana 12%	100	—	100
Hmotnost potravin	2795	72,5	2722,5
Ztráty celkem			822,5
Hmotnost hotového výrobku			1900

Vhodné přílohy:

— dušená rýže
— vařené brambory
— těstoviny

12515 — TELECÍ BRZLÍK V ŠUNCE S VEJCEM (Minutka) (à la maréchal)

10 porcí

1 porce: 150 g, z toho 80 g brzlíku včetně šunky, 1 sázené vejce, rajče a 20 g šťávy
Plátky ovařeného a opečeného telecího brzlíku, přelité šťávou; navrchu je sázené vejce, opečený plátek šunky a plátek rajčete. Vůně a chuť jsou jemné — z opečeného brzlíku a šunky.

Výrobní postup:

Pečlivě opláchnutý brzlík vložíme do mírně osolené vařící vody, krátce povaříme (2—3 minuty), pak vložíme do studené vody a necháme vychladit.

Ztuhlý brzlík nakrájíme na plátky asi 5 mm tlusté, osolíme je a po jedné straně obalíme v prosáté mouce. Upravené plátky brzlíku rychleji opečeme po obou stranách na horkém tuku spolu s plátkem šunky a rajčete. Opečený brzlík, šunku i rajče vyjmeme. Současně v tvořítku připravíme sázené vejce.

Výpek na pánvi zalijeme vývarem, rychle svaříme na malé množství šťávy a podle potřeby přisolíme.

Opečené řezy brzlíku přelijeme procezenou šťávou a ozdobíme sázeným vejcem, opečenou šunkou a rajčetem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brzlík telecí	1000	50	950
Voda pitna na ovaření — podle potřeby			
Sůl	30	—	30
Mouka hladká	20	—	20
Margarín	150	—	150
Šunka	100	—	100
Rajčata	150	15	135
Vývar B, receptura č. 10101	500	—	500
Vejce 10 ks	400	—	400
Hmotnost potravin	2350	65	2285
Ztráty celkem			785
Hmotnost hotového výrobku			1500

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

12516 — TELECÍ BRZLÍK S HUSÍMI JÁTRY (Minutka). 10 porcí

1 porce: 155 g, z toho 95 g brzlíku včetně husích jater, rajče a 50 g šťávy se žampióny
Plátky ovařeného a opečeného telecího brzlíku, přelité šťávou s žampióny; navrchu je brzlík ozdoben opečenými plátky husích jater a rajčete. Vůně a chuť jsou jemné a typické pro opečený brzlík, žampióny a husí játra. Šťáva má chuť po žampiónech, které tvoří vložku, je řídká a mírně nahnědlá.

Výrobní postup:

Pečlivě opláchnutý brzlík vložíme do mírně osolené vařicí vody, krátce (2—3 minuty) povaříme, vyjmeme, prochladíme ve studené vodě a nakrájíme na plátky tlusté asi 5 mm.

Plátky brzlíku osolíme, po jedné straně obalíme v prosáté mouce a spolu s plátky (kousky) osolených husích jater a rajčat rychleji opečeme po obou stranách na horkém tuku. Opečený brzlík, husí játra i rajčata vyjmeme.

Do pánve s výpekem přidáme opláchnuté, na plátky nakrájené žampióny, krátce osmahneme, zalijeme vývarem, podusíme a podle potřeby přisolíme.

Opečené řezy brzlíku přelijeme šťávou s žampióny a ozdobíme opečenými husími játry a rajčetem.

(Pokrm lze přizdobit také ozdobně vykrajovanou, opečenou hlavičkou žampiónu.)

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brzlík telecí	1000	50	950
Voda pitná na ovaření — podle potřeby			
Sůl	30	—	30
Mouka hladká	20	—	20
Margarín	150	—	150
Husí játra	250	13	237
Rajčata	150	15	135
Žampióny	200	10	190
Vývar B, receptura č. 10101	500	—	500
Hmotnost potravin	2300	88	2212
Ztráty celkem			662
Hmotnost hotového výrobku			1550

12517 — TELECÍ BRZLÍK V PAPILOTĚ (Minutka) 10 porcí

1 porce: 100 g, z toho brzlíku 75 g
Plátky nebo kousky ovařeného telecího brzlíku, promíchané s bylinkovou směsí a upečené v papilotě (papírovém obalu). Vůně a chuť jsou jemné a typické pro dušený brzlík, bylinkové koření, máslo a slaninu. Papilota je při předkládání na povrchu mírně zhnědlá od žáru a nafouklá párou z dušeného (pečeného) brzlíku a dalších přísad.

Výrobní postup:

Pečlivě opláchnutý brzlík krátce povaříme (2—3 minuty) v mírně osolené vařicí vodě, vyjmeme, prochladíme ve studené vodě a nakrájíme buď na plátky tlusté asi 5 mm, nebo na větší kousky.

Plátky (kousky) brzlíku osolíme a potřeme bylinkovou směsí.

Vnitřek papiloty potřeme olejem, na dno dáme tenké plátky slaniny, na ni položíme připravený brzlík, navrch dáme syrové máslo a vše pokropíme vývarem.

Papilotu pečlivě uzavřeme, vložíme na vhodnou pánev nebo plech a v horké troubě pokrm zapečeme, až papilota na povrchu mírně zahnědne a nafoukne se párou.

Při expedici dbáme, aby se papilota neprotrhla. (Papilotu otevírá obvykle host sám nebo obsluhující až u stolu.)

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brzlík telecí	1000	50	950
Voda pitná na vaření — podle potřeby			
Sůl	30	—	30
Bylinková směs, receptura č. 19974	70	—	70
Papír na papiloty — podle potřeby			
Olej stolní	50	—	50
Máslo	50	-	50
Slanina s kůží	50	2,5	47,5
Vývar B, receptura č. 10101	500	—	500
Hmotnost potravin	1750	52,5	1697,5
Ztráty celkem			697,5
Hmotnost hotového výrobku			1000

12518 — TELECÍ MOZEK SMAŽENÝ (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 150 g
1—2 kousky do zlatova smaženého telecího mozku. Čerstvě smažený telecí mozek je křehký a šťavnatý.

Výrobní postup:

Telecí mozek vložíme do teplé vody a opatrně zbavíme blan a krvavých žilek. Očištěný mozek opláchneme ve vlažné vodě a necháme okapat.

Jednotlivé porce osolíme, obalíme v prosáté hladké mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem, ve strouhané housce a zvolna smažíme v horkém oleji do zlatova. Ihned podáváme.

Smažený telecí mozek připravujeme jen na objednávku.

Vhodná příloha:

— vařené nebo opečené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí mozek	1500	75	1425
Sůl	30	—	30
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 3 ks	120	—	120
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	300	—	300
Olej stolní	300	—	300
Hmotnost potravin	2450	75	2375
Ztráty celkem			875
Hmotnost hotového výrobku			1500

12519 — TELECÍ MOZEK S VEJCI (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 140 g
1 porce telecího mozku s vejci. Čerstvě připravený mozek má typickou jemnou vůni a chuť a je vláčný.

Výrobní postup:

Telecí mozek vložíme do teplé vody, opatrně jej odblaníme, zbavíme krvavých žilek a opláchneme. Mozek rozsekáme nožem.

Oloupanou cibuli jemně nakrájíme, zpěníme na tuku, přidáme rozsekaný mozek, osolíme, opepříme, přidáme drcený kmín a za stálého míchání podusíme. Nakonec přilijeme vejce a za stálého pozvolného promíchávání necháme zhoustnout.

Jednotlivé porce mozku s vejci připravujeme jen na objednávku.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— chléb
— pečivo

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí mozek	1000	50	950
Cibule	100	15	85
Margarín	150	—	150
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Kmín	1	—	1
Vejce 20 ks	800	—	800
Hmotnost potravin	2082	65	2017
Ztráty celkem			617
Hmotnost hotového výrobku			1400

12520 — TELECÍ MOZEK S MÁSLEM (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 85 g včetně másla
1 porce uvařeného telecího mozku, přelitá horkým máslem a posypaná drobně sekanou petrželovou natí. Čerstvě upravený mozek má typickou vůni a chuť a je vláčný.

Výrobní postup:

Neporušený telecí mozek vložíme do teplé vody, opatrně jej odblaníme, zbavíme krvavých žilek a opláchneme ve vlažné vodě. Pak mozek vložíme do osolené a octem okyselené vařící vody a zvolna povaříme na okraji sporáku asi 10 minut.

Vařený mozek vyjmeme dírkovanou naběračkou na teplý talíř, přelijeme horkým rozpuštěným máslem, posypeme drobně sekanou petrželovou natí a přiložíme plátek pečlivě opláchnutého citrónu.

Vhodná příloha:

— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí mozek	1000	50	950
Sůl	30	—	30
Ocet	100	—	100
Máslo	200	—	200
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Citrón	100	10	90
Hmotnost potravin	1440	62,5	1377,5
Ztráty celkem			527,5
Hmotnost hotového výrobku			850

12521 — SMAŽENÉ MOZEČKOVÉ KROKETY

10 porcí

1 porce: 160 g (2 ks)

1 porce (2 ks) do zlatova smažených mozečkových kroket ve tvaru válečků. Krokety mají jemnou vůni a chuť, jsou křehké a nemazlavé.

Výrobní postup:

Telecí mozek vložíme do teplé vody, opatrně odblaníme, zbavíme krvavých žilek a opláchneme. Pak jej drobně rozsekáme.

Oloupanou cibuli jemně nakrájíme, zpěníme na polovině tuku, přidáme rozsekaný mozek, osolíme, opepříme a za stálého míchání vydusíme do sucha.

Z druhé poloviny tuku a hladké mouky připravíme světlou zásmažku, zalijeme ji mlékem, rozšleháme a za stálého míchání uvaříme hustý bešamel.

Do bešamelu přidáme dušený mozek, máčenou, rozmačkanou žemli, sůl, květ a vše promícháme. Nakonec vmícháme strouhanou housku, vejce a směs necháme prochladnout.

Z prochladlé směsi tvarujeme malé válečky — krokety — (2 kusy na porci), obalíme je v prosáté hladké mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem a nakonec ve strouhané housce.

Krokety smažíme zvolna v horkém oleji do zlatova.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— bramborová kaše
— různé zeleninové saláty

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí mozek	1000	50	950
Cibule	100	15	85
Margarín	100	—	100
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Mouka hladká	50	—	50
Mléko konzumní	100	—	100
Žemle — bílá veka	100	—	100
Květ mletý	1	—	1
Houska strouhaná	50	—	50
Vejce 2 ks	80	—	80
Balení:			
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	200	—	200
Olej stolní	200	—	200
Hmotnost potravin	2292	65	2227
Ztráty celkem			627
Hmotnost hotového výrobku			1600

12522 — MOZEČKOVÁ OMELETA (Minutka)

10 porcí

1 porce: 150 g

1 porce vkusně upravené omelety s dušeným mozečkem. Čerstvě upravený mozeček v omeletě má jemnou vůni a chuť, je mírně ochucený cibulí a použitým kořením.

Výrobní postup:

Telecí mozek vložíme do teplé vody, opatrně jej odblaníme, zbavíme krvavých žilek a opláchneme. Pak mozek drobně rozsekáme.

Oloupanou cibuli zpěníme na 1/4 tuku, přidáme rozsekaný mozek, osolíme, opepříme, okořeníme drceným kmínem a za stálého míchání vydusíme do sucha.

Na pánvi rozpustíme zbývající tuk, do něho vlijeme rozkvedlaná vejce, vidličkou je rozmícháme, osolíme a necháme částečně ztuhnout. Pánev nakloníme, do středu omelety dáme dušený mozeček, vidličkou utvoříme omeletu a krátce ji opečeme.

Hotovou omeletu s mozkem překlopíme na teplý talíř.

Omelety připravujeme na objednávku, každou porci zvlášť; mozeček můžeme připravit předem.

Vhodná příloha:

— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí mozek	1000	50	950
Cibule	100	15	85
Margarín	200	—	200
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Kmín	1	—	1
Vejce 20 ks	800	—	800
Hmotnost potravin	2132	65	2067
Ztráty celkem			567
Hmotnost hotového výrobku			1500

12523 — TELECÍ SRDCE NA SMETANĚ

10 porcí

1 porce: 185 g, z toho masa 65 g (2 ks)
2 plátky dušeného srdce, porce je přelitá hladkou krémovou omáčkou. Srdce je křehké, přiměřeně měkké, má typickou chuť. Omáčka má jemnou vůni a pikantní chuť, je mírně kořeněná a hustá.

Výrobní postup:

Telecí srdce očistíme, dobře vypereme ve vlažné vodě, osušíme je, prošpikujeme slaninou a osolíme.

Oloupanou cibuli a kořenovou zeleninu nakrájíme na plátky, osmažíme na tuku do růžova, přidáme divoké koření, pečlivě opláchnutý citrón, nakrájený na plátky, a zastříkneme octem. Do základu vložíme připravené srdce, mírně je zalijeme vodou, přikryjeme poklicí a dusíme do měkka. (Během dušení srdce občas obrátíme a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkké srdce vyjmeme; základ vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, mírně osmahneme, zalijeme částí vody a mlékem, dobře rozšleháme a za občasného promíchání vaříme nejméně 1/2 hodiny.

Omáčku dochutíme solí, octem, cukrem, nakonec ji zjemníme smetanu, procedíme přes hustý cedník a znovu krátce povaříme.

Při podávání krájíme srdce na plátky a přeléváme je omáčkou.

Vhodná příloha:

— houskové knedlíky

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí srdce	1000	50	950
Slanina s kůží	50	2,5	47,5
Sůl	30	—	30
Cibule	50	7,5	42,5
Zelenina kořenová (celer, mrkev, petržel)	150	30	120
Margarín	150	—	150
Koření divoké (bobkový list, nové koření, celý pepř, tymián)	3	—	3
Citrón	50	25	25
Ocet	50	—	50
Voda pitná	800	—	800
Mouka hladká	100	—	100
Mléko konzumní	500	—	500
Cukr	20	—	20
Smetana 12%	100	—	100
Hmotnost potravin	3053	115	2938
Ztráty celkem			1088
Hmotnost hotového výrobku			1850

12524 — TELECÍ SRDCE NA SLANINĚ

10 porcí

1 porce: 165 g, z toho masa 65 g (2 ks)
2 plátky dušeného srdce, na řezu je slanina, přelité nahnědlou, tukem lesklou šťávou. Srdce má typickou chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Šťáva je mírně kořeněná a hustší.

Výrobní postup:

Telecí srdce očistíme, dobře opereme ve vlažné vodě, prošpikujeme je polovinou dávky slaniny a osolíme.

Očištěnou a na drobno nakrájenou cibuli osmažíme na sádle do zlatova, přidáme připravené srdce, kůži od slaniny, mírně zalijeme teplou vodou a okořeníme pepřem a novým kořením.

Srdce přikryjeme poklicí a dusíme do měkka. (Během dušení srdce obracíme a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkké srdce vyjmeme, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, osmažíme, podlijeme vodou, rozmícháme, dosolíme a dobře provaříme.

Provařenou šťávu procedíme přes hustý cedník, přidáme na drobné kostičky nakrájenou, rozškvařenou slaninu a na okraji sporáku zvolna vaříme, až se tuk oddělí od šťávy.

Dušené srdce při podávání krájíme na plátky (2 ks na porci) a přeléváme šťávou.

Vhodné přílohy:

— dušená rýže
— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí srdce	1000	50	950
Slanina s kůží	100	5	95
Sůl	30	—	30
Cibule	200	30	170
Sádlo škvařené	80	—	80
Voda pitná	1000	—	1000
Pepř a nové koření celé	2	—	2
Mouka hladká	60	—	60
Hmotnost potravin	2472	85	2387
Ztráty celkem			737
Hmotnost hotového výrobku			1650

12525 — TELECÍ OSRDÍ PO VÍDEŇSKU

10 porcí

1 porce: 220 g, z toho masa 100 g

1 porce telecího osrdí, spojeného zahoustlou omáčkou. Osrdí nakrájené na jemné nudle je přiměřeně měkké. Omáčka má pikantní a kořeněnou chuť, je zjemněná smetanou.

Výrobní postup:

Rozříznuté osrdí vypereme v několikeré vlažné vodě, vložíme do hrnce, zalijeme vařící vodou, osolíme, přidáme oloupanou cibuli, pepř, bobkový list a pod poklicí vaříme do měkka. Během varu osrdím občas zamícháme.

Vařené osrdí prochladíme ve studené vodě a okapané nakrájíme na jemné nudle.

V kastrolu rozehřejeme tuk, přidáme drobně rozsekané okurky, kůru z pečlivě opláchnutého citrónu, kapary, rozetřené sardelové řezy a cukr. Směs osmažíme v tuku do růžova, zaprášíme prosátou moukou, zalijeme procezeným vývarem z osrdí, dobře rozmícháme a za stálého míchání vaříme nejméně 1/2 hodiny.

Uvařenou omáčku dosolíme, okyselíme octem, citrónovou šťávou, dochutíme hořčicí, procedíme a nakonec zjemníme smetanou.

Do hotové omáčky vložíme nakrájené osrdí a společně krátce převaříme.

Vhodná příloha:

— houskové knedlíky

Druh potravin	Hmotnost v g		
	hrubá	odpad	čistá
Telecí osrdí (plíce a srdce)	1500	150	1350
Sůl	30	—	30
Cibule	100	15	85
Bobkový list	1	—	1
Pepř celý	1	—	1
Margarín	150	—	150
Okurky kyselé	50	5	45
Sardelové řezy	30	—	30
Kapary	30	—	30
Cukr	20	—	20
Citrón	100	50	50
Mouka hladká	100	—	100
Vývar z osrdí	1000	—	1000
Ocet	50	—	50
Hořčice	30	—	30
Smetana 12%	100	—	100
Hmotnost potravin	3292	220	3072
Ztráty celkem			872
Hmotnost hotového výrobku			2200

126 Minutky z telecího masa

12601 — TELECÍ ŽEBÍRKO NA ŽAMPIÓNECH

10 porcí

1 porce: 140 g, z toho 110 g žebírka a 30 g žampiónů se šťávou

Opečené telecí žebírko má typickou vůni a chuť po opečeném telecím mase a žampiónech podušených na másle. Žampióny jsou navršeny na žebírku.

Výrobní postup:

Z opláchnuté, obratlových výčnělků zbavené pečeně odsekneme žebírko, mírně je naklepeme, okrajové blány krátce nařízneme a maso osolíme. Žebírko rychleji opečeme po obou stranách na horkém oleji a vyjmeme.

Na pánev od opékání masa přidáme opláchnuté, očištěné žampióny, nakrájené na plátky, krátce je osmahneme, přidáme máslo, zastříkneme vodou, podle potřeby přisolíme a mírně podusíme.

Podušené žampióny navršíme na opečené žebírko a expedujeme.

(Pokrm lze zdobit vykrajovanou, opečenou hlavičkou žampiónu.)

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže
— jemné zeleninové saláty

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí pečeně (ledvina) s k.	1500	150	1350
Sůl	30	—	30
Olej stolní	200	—	200
Žampióny	300	15	285
Máslo	100	—	100
Voda pitná	100	—	100
Hmotnost potravin	2230	165	2065
Ztráty celkem			665
Hmotnost hotového výrobku			1400

12602 — JEMNÉ TELECÍ RAGÚ V MUŠLÍCH

10 porcí

1 porce: 120 g

Jemná směs z upečeného telecího masa, ovařeného brzlíku a jazyka, s přísadou žampiónů, vázaná hustší omáčkou, jemně okořeněná a zapečená se sýrem na lasturách, v nichž se předkládá. Ragú je mírně nakypené, má jemnou kořeněnou vůni a chuť, je vláčné, nevysušené.

Výrobní postup:

Upečené maso z telecí kýty nakrájíme na drobné kostičky. Opláchnutý brzlík krátce ovaříme v mírně osolené vodě, očištěné a opláchnuté jazyky uvaříme do měkka a oloupeme. Brzlík a jazyky nakrájíme na stejné kostičky jako telecí maso.

Z poloviny dávky tuku a z prosáté mouky připravíme světlou zásmažku, přidáme mletý květ, zalijeme ji studeným mlékem a smetanou, za neustálého promíchávání metlou uvedeme do varu, částečně rozředíme vývarem z jazyků a dobře provaříme (omáčka musí být hladká).

Provařenou hustou omáčku okořeníme mletým pepřem, přidáme opláchnutou, jemně rozsekanou petrželovou nať, opláchnuté, jemně nakrájené, na másle podušené žampióny, citrónovou šťávu a trochu jemně nastrouhané kůry z pečlivě opláchnutého citrónu. Do prochladlé omáčky zamícháme žloutky a připravené nakrájené maso, brzlík a jazyky, směs pečlivě promícháme a podle potřeby přisolíme.

Hotovou ragú směs plníme do lastur vymaštěných zbylým tukem a vysypaných strouhanou houskou, posypeme nastrouhaným sýrem a zapečeme ve vyhřáté troubě do růžova.

Vhodná příloha:

— bílé pečivo

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kýta telecí kuch. uprav.	500 (300 upečená)	—	500
Brzlík telecí	200	10	190
Jazyk telecí bez podjazyčí	200	—	200
Jazyk hovězí uzený	100	—	100
Sůl	30	—	30
Voda pitná na ovaření brzlíku a uvaření jazyků — podle potřeby			
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	50	—	50
Mléko konzumní	200	—	200
Smetana 12%	100	—	100
Vývar z jazyků	100	—	100
Květ mletý	0,5	—	0,5
Pepř mletý	0,5	—	0,5
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Žampióny	100	5	95
Máslo	50	—	50
Citrón	50	30	20
Žloutky 3 ks	60	—	60
Houska strouhaná	50	—	50
Sýr strouhaný — moravský bochník	50	2,5	47,5
Hmotnost potravin	1951	50	1901
Ztráty celkem			701
Hmotnost hotového výrobku			1200

12606 — TELECÍ FILÉ S HUSÍMI JÁTRY

10 porcí

1 porce: 135 g, z toho 120 g masa včetně jater a slaniny a šťáva
Jeden větší nebo dva menší opečené řezy masa z telecí kýty, navrchu ozdobené plátky opečených a podušených husích jater. Játra jsou přelita malým množstvím šťávy a ozdobena plátkem opečené slaniny. Vůně a chuť jsou typické — po opečeném telecím mase a husích játrech podušených na másle a slanině.

Výrobní postup:

Z telecí kýty (ořechu) ukrojíme přes vlákno 1 větší nebo 2 menší řezy, mírně je naklepeme, okrajové blány krátce nařízneme a maso osolíme. Připravené řezy rychleji opečeme na pánvi v horkém oleji společně s plátky husích jater a slaniny. Opečené maso, játra i slaninu z pánve vyjmeme.

Na pánev od opékání masa přidáme moučné máslo, mírně je osmahneme, zastříkneme vodou, krátce povaříme, podle potřeby přisolíme a ve vzniklé hustší šťávě znovu krátce podusíme opečená játra.

Na opečené filé položíme plátky jater, přelijeme je procezenou zbylou šťávou a nakonec ozdobíme opečeným plátkem slaniny.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí kýta kuch. uprav.	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Olej stolní	100	—	100
Husí játra	200	10	190
Slanina s kůží	50	2,5	47,5
Moučné máslo, receptura č. 19977	120	—	120
Voda pitná	300	—	300
Hmotnost potravin	2300	12,5	2287,5
Ztráty celkem			937,5
Hmotnost hotového výrobku			1350

12606/A — TELECÍ FILÉ S DRŮBEŽÍMI JÁTRY

10 porcí

1 porce: 135 g, z toho 120 g masa včetně jater a slaniny a šťáva
Jeden větší nebo dva menší opečené řezy masa z telecí kýty, navrchu ozdobené kousky opečených a podušených drůbežích jater. Játra jsou přelita malým množstvím šťávy a ozdobena hřebínkem opečené slaniny. Vůně a chuť jsou typické — po opečeném telecím mase a drůbežích játrech podušených na másle a slanině.

Výrobní postup:

Je obdobný jako u receptury 12606 TELECÍ FILÉ S HUSÍMI JÁTRY, viz výše, s tím rozdílem, že drůbeží játra se nakrájejí na kousky a slanina se nakrájí směrem ke kůži tak, aby po opečení vznikl hřebínek.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí kýta kuch. uprav.	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Olej stolní	100	—	100
Drůbeží játra	200	20	180
Slanina s kůží	100	—	100
Moučné máslo, receptura č. 19977	120	—	120
Vývar B, receptura č. 10101	300	—	300
Hmotnost potravin	2350	20	2330
Ztráty celkem			980
Hmotnost hotového výrobku			1350

12607 — PAŘÍŽSKÝ ŘÍZEK

10 porcí

1 porce: 110 g

Tenčí řez masa z telecí kýty, ponořený do hustšího vaječného těstíčka s přísadou zeleného hrášku a usmažený do světle nazlátlé barvy. Řízek je křehký a dobře prosmažený. Vůně i chuť jsou typické pro smažené maso a těstíčko.

Výrobní postup:

Z telecí kýty (ořechu) ukrojíme přes vlákno tenčí řez, mírně naklepeme, okrajové blány krátce nařízneme a maso osolíme.

Osolený plátek masa ponoříme do mírně osoleného těstíčka, připraveného z vajec rozšlehaných s mlékem, prosáté mouky a hrášku, a po částečném odkapání (přebytečného těstíčka) jej usmažíme v horkém oleji do nazlátlé barvy (olej nesmí být příliš rozpálený — těstíčko by rychle zhnědlo a maso by zůstalo neprosmažené).

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí kýta kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Vejce 3 ks	120	—	120
Mléko konzumní	100	—	100
Mouka hladká	100	—	100
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	100	—	100
Olej stolní	250	—	250
Hmotnost potravin	1700	—	1700
Ztráty celkem			600
Hmotnost hotového výrobku			1100

12608 — TELECÍ MEDAILÓNKY SE SÝREM

10 porcí

1 porce: 140 g masa (4 medailónky), sýr a zapečená směs žampiónů se šunkou a žloutkem

Čtyři opečené medailónky z telecí kýty, částečně překryté sýrem se započenou směsí podušených žampiónů se šunkou; směs je vázána žloutkem. Vůně a chuť jsou typické pro opečené telecí maso, sýr a směs žampiónů.

Výrobní postup:

Z telecí kýty (válečku) ukrojíme přes vlákno 4 stejné plátky (medailónky), mírně je naklepene, okrajové blány krátce nařízneme a maso osolíme. Medailónky rychleji opečeme po obou stranách na horkém oleji a vyjmeme.

Na pánev od opékání dáme očištěné, opláchnuté, na plátky nakrájené žampióny, přidáme máslo a žampióny krátce osmahneme. Potom přidáme šunku nakrájenou na drobné nudličky, mírně ji podusíme se žampióny, směs osolíme a necháme částečně vychladnout. Prochladlou směs promícháme (vážeme) se syrovým žloutkem.

Opečené medailónky částečně překryjeme tenkými plátečky sýra, na sýr navršíme připravenou směs, v troubě krátce zapečeme a ihned expedujeme.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí kýta kuch. uprav.	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Olej stolní	100	—	100
Žampióny	50	2,5	47,5
Máslo	50	—	50
Šunka	100	—	100
Žloutky 10 ks	200	—	200
Sýr primátor	100	5	95
Hmotnost potravin	2130	7,5	2122,5
Ztráty celkem			722,5
Hmotnost hotového výrobku			1400

12609 — PRAŽSKÝ TELECÍ ŘÍZEK

10 porcí

1 porce: 140 g, z toho 68 g masa, 55 g míchaných vajec s přísadami a šťáva
Opečený řez masa z telecí kýty, přelitý malým množstvím šťávy a obložený míchanými vejci se šunkou a hráškem. Vůně a chuť jsou typické pro opečené telecí maso a míchaná vejce s použitými přísadami.

Výrobní postup:

Z telecí kýty (ořechu) ukrojíme přes vlákno řez, mírně jej naklepeme, okrajové blány krátce nařízneme, maso osolíme, rychleji opečeme po obou stranách na horkém oleji a vyjmeme.

Na pánev od opékání masa přidáme moučné máslo, mírně je osmahneme, zastříkneme vodou, krátce povaříme a šťávu podle potřeby přisolíme.

Při expedici přelijeme řízek procezenou šťávou a obložíme vejci míchanými na másle se šunkou a hráškem.

Příprava míchaných vajec:

Na rozpuštěném másle krátce osmahneme šunku nakrájenou na drobné kostičky, přidáme hrášek, krátce podusíme, zalijeme rozmíchanými vejci, osolíme a za pozvolného míchání necháme zhoustnout.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže
— různě upravený hlávkový salát

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí kýta kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Olej stolní	100	—	100
Moučné máslo, receptura č. 19977	120	—	120
Voda pitná	200	—	200
Máslo	50	—	50
Šunka	100	—	100
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	50	—	50
Vejce 10 ks	400	—	400
Hmotnost potravin	2050	—	2050
Ztráty celkem			650
Hmotnost hotového výrobku			1400

12610 - PARMSKÝ TELECÍ ŘÍZEK

10 porcí

1 porce: 160 g, z toho 130 g řízku a 30 g rajčat
Tenčí řez masa z telecí kýty, obalený v trojbalu se sýrem a usmažený do světle nazlátlé barvy. Je obložen plátky opečeného rajčete. Řízek je křehký a obal je dobře prosmažený. Vůně a chuť jsou typické pro smažené maso a trojbal se sýrem.

Výrobní postup:

Z telecí kýty (ořechu) ukrojíme přes vlákno tenčí řez, mírně jej naklepeme, okrajové blány krátce nařízneme a maso osolíme.

Osolený plátek masa obalíme postupně v prosáté mouce, osolených vejcích rozmíchaných s mlékem a strouhaným sýrem a nakonec v prosáté strouhané housce.

Obalený řízek ihned usmažíme v horkém oleji do světle nazlátlé barvy.

Při expedici obložíme řízek silnější plátky rajčat, opečenými na oleji zbylém po smažení řízku.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí kýta kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 3 ks	120	—	120
Mléko konzumní	50	—	50
Sýr tvrdý — strouhaný (moravský bochník apod.)	100	5	95
Houska strouhaná	200	—	200
Olej stolní	250	—	250
Rajčata	500	50	450
Hmotnost potravin	2350	55	2295
Ztráty celkem			695
Hmotnost hotového výrobku			1600

12611 — TELECÍ FILÉ S CHŘESTEM

10 porcí

1 porce: 185 g, z toho 100 g masa, 65 g chřestu včetně másla a šťáva
Jeden větší nebo 2 menší opečené řezy z telecí kýty, přelité malým množstvím šťávy a obložené chřestem posypaným osmahnutou strouhanou houskou a pokapaným máslem. Vůně a chuť jsou typické pro telecí maso a chřest.

Výrobní postup:

Z telecí kýty (ořechu) ukrojíme přes vlákno 1 větší nebo 2 menší řezy, mírně je naklepeme, okrajové blány krátce nařízneme, maso osolíme, rychleji opečeme po obou stranách na horkém oleji a vyjmeme.

Na pánev od opékání přidáme moučné máslo, mírně je osmahneme, zastříkáme nálevem z chřestu nebo vodou, krátce povaříme a šťávu podle potřeby přisolíme.

Při expedici přelijeme opečené filé procezenou šťávou a obložíme prohřátým chřestem, pokapaným rozpuštěným máslem a posypaným nasucho opraženou, prosátou strouhanou houskou.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí kýta kuch. uprav.	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Olej stolní	100	—	100
Moučné máslo, receptura č. 19977	120	—	120
Nálev z chřestu nebo voda pitná	200	—	200
Chřest sterilovaný, bez nálevu	600	—	600
Máslo	50	—	50
Houska strouhaná	30	—	30
Hmotnost potravin	2630	—	2630
Ztráty celkem			780
Hmotnost hotového výrobku			1850

12612 — TELECÍ FILÉ SE ŠUNKOU A HRÁŠKEM

10 porcí

1 porce: 160 g, z toho 85 g masa včetně šunky, šťáva s žampióny a hráškem a sázené vejce.
Jeden větší nebo 2 menší opečené řezy z telecí kýty, přelité malým množstvím šťávy s vložkou podušených žampiónů a hrášku, překryté plátkem opečené šunky a sázeným vejcem. Vůně a chuť jsou typické pro opečené telecí maso, žampióny, šunku a vejce.

Výrobní postup:

Z telecí kýty (ořechu) ukrojíme přes vlákno 1 větší nebo 2 menší řezy, mírně je naklepeme, okrajové blány krátce nařízneme, maso osolíme. V pánvi na horkém oleji řezy rychleji opečeme po obou stranách společně s plátkem šunky a vyjmeme. Současně připravíme v tvořítku sázené vejce.

Na pánev od opékání masa přidáme moučné máslo, rozpustíme je, přidáme očištěné, opláchnuté a na plátky nakrájené žampióny, krátce osmahneme, přidáme sterilovaný hrášek, směs zastříkneme vodou, krátce podusíme a podle potřeby přisolíme.

Při expedici přelijeme opečené filé směsí šťávy s žampióny a hráškem a překryjeme plátkem opečené šunky a sázeným vejcem.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí kýta kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Olej stolní	100	—	100
Šunka	200	—	200
Vejce 10 ks	400	—	400
Moučné máslo, receptura č. 19977	120	—	120
Žampióny	100	5	95
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	100	—	100
Voda pitná	200	—	200
Hmotnost potravin	2250	5	2245
Ztráty celkem			645
Hmotnost hotového výrobku			1600

12613 — TELECÍ ŘÍZEK PŘÍRODNÍ

10 porcí

1 porce: 100 g, z toho 68 g masa a šťáva
Opečený řez masa z telecí kýty, přelitý malým množstvím šťávy. Vůně a chuť jsou typické pro opečené telecí maso. Šťáva má jemnou, máslovou chuť.

Výrobní postup:

Z telecí kýty (ořechu) ukrojíme přes vlákno řez, mírně jej naklepeme, okrajové blány krátce nařízneme, maso osolíme, rychleji opečeme po obou stranách na horkém oleji a vyjmeme.

Na pánev od opékání masa přidáme moučné máslo, mírně je osmahneme, zastříkneme vývarem, pečlivě rozmícháme, krátce povaříme a šťávu podle potřeby přisolíme.

Opečený řízek v hotové šťávě velmi krátce prohřejeme a expedujeme.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže
— jemné druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí kýta kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Olej stolní	100	—	100
Moučné máslo, receptura č. 19977	120	—	120
Vývar B, receptura č. 10101	300	—	300
Hmotnost potravin	1550	—	1550
Ztráty celkem			550
Hmotnost hotového výrobku			1000

12614 — TELECÍ MEDAILÓNKY PŘÍRODNÍ

10 porcí

1 porce: 130 g, z toho 100 g masa (5 medailónků) a šťáva
Pět opečených medailónků z telecí kýty, přelitých malým množstvím šťávy. Vůně a chuť jsou typické pro opečené telecí maso. Šťáva má jemnou, máslovou vůni a chuť.

Výrobní postup:

Z telecí kýty (válečku nebo telecí panenské) ukrojíme přes vlákno 5 stejných plátků (medailónků), mírně je naklepeme, okrajové blány krátce nařízneme a maso osolíme. Medailónky rychleji opečeme po obou stranách na horkém oleji a vyjmeme.

Na pánev od opékání masa přidáme moučné máslo, mírně je osmahneme, zastříkneme vodou, pečlivě rozmícháme, šťávu krátce povaříme a podle potřeby zalijeme.

Opečené medailónky přelijeme hotovou procezenou šťávou a expedujeme.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže
— jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí kýta kuch. uprav. (nebo telecí panenská)	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Olej stolní	100	—	100
Moučné máslo, receptura č. 19977	120	—	120
Voda pitná	300	—	300
Hmotnost potravin	2050	—	2050
Ztráty celkem			750
Hmotnost hotového výrobku			1300

12615 — HOLŠTÝNSKÝ TELECÍ ŘÍZEK

10 porcí

1 porce: 130 g, z toho 68 g masa, 1 sázené vejce se sardelkou a kapary a šťáva.
Opečený řez masa z telecí kýty, přelitý malým množstvím šťávy. Navrchu je sázené vejce se sardelkou a kapary. Vůně a chuť jsou typické pro opečené telecí maso, vejce se sardelkou a kapary. Šťáva má jemnou máslovou vůni a chuť.

Výrobní postup:

Z telecí kýty (ořechu) ukrojíme přes vlákno řez, mírně jej naklepeme, okrajové blány krátce nařízneme, maso osolíme, rychleji opečeme po obou stranách na horkém oleji a vyjmeme. Současně připravíme v tvořítku sázené vejce, do něhož zapečeme sardelové řezy a kapary.

Na pánev od opékání přidáme moučné máslo, mírně je osmahneme, zastříkneme vodou, pečlivě rozmícháme, šťávu krátce povaříme a podle potřeby přisolíme.

Při expedici přelijeme řízek procezenou šťávou a navrch položíme sázené vejce.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí kýta kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Olej stolní	100	—	100
Moučné máslo, receptura č. 19977	120	—	120
Voda pitná	200	—	200
Vejce 10 ks	400	—	400
Sardelové řezy	50	2,5	47,5
Kapary	30	—	30
Hmotnost potravin	1930	2,5	1927,5
Ztráty celkem			627,5
Hmotnost hotového výrobku			1300

12616 — SRBSKÁ SMĚS

10 porcí

1 porce: 180 g, z toho 100 g masa a 80 g zeleninové směsi (leča) se slaninou
Tři opečené plátky masa (z telecí a vepřové kýty a ze svíčkové), přelité podušenou směsí zeleniny (cibule, paprikových lusků a rajčatového protlaku). Ve vůni převládá směs zeleniny dušené na slanině. Chuť masa odpovídá jednotlivým použitým druhům a je částečně ovlivněna zeleninovou směsí (lečem).

Výrobní postup:

Z jednotlivých druhů masa ukrojíme přes vlákno plátky, mírně je naklepeme, okrajové blány krátce nařízneme a maso osolíme.

Na pánvi částečně roztavíme slaninu nakrájenou na menší kostičky, na ní mírně osmahneme jemně nakrájenou cibuli, přidáme připravené plátky masa, rychleji je po obou stranách opečeme a vyjmeme.

Do osmažené cibule se slaninou přidáme postupně paprikové lusky nakrájené na nudličky, rajčata nakrájená na čtvrtky, pak rajčatový protlak a osmahneme. K osmahnuté zelenině přidáme moučné máslo, zastříkneme vodou, směs krátce podusíme a podle potřeby přisolíme.

Při expedici přelijeme plátky masa zeleninovou směsí.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí kýta kuch. uprav.	500	—	500
Svíčková hovězí kuch. uprav.	500	25	475
Vepřová kýta kuch. uprav.	500	—	500
Sůl	30	—	30
Slanina s kůží	150	7,5	142,5
Cibule	150	22,5	127,5
Paprikové lusky čerstvé	300	75	225
Rajčata	300	30	270
Rajčatový protlak	20	—	20
Moučné máslo, receptura č. 19977	120	—	120
Voda pitná	200	—	200
Hmotnost potravin	2770	160	2610
Ztráty celkem			810
Hmotnost hotového výrobku			1800

12617 — MASOVÁ SMĚS NA ROŠTU

10 porcí

1 porce: 150 g masa včetně ledvinky a slaniny

Opečené plátky telecího, hovězího a vepřového masa, vepřové ledvinky a slaniny. Vůně a chuť jsou typické pro jednotlivé druhy použitých opečených surovin.

(Šťáva se nepřipravuje.)

Výrobní postup:

Z jednotlivých druhů masa ukrojíme přes vlákno plátky, mírně je naklepeme, okrajové blány krátce nařízneme, maso osolíme a opepříme.

Rovněž z očištěné ledvinky ukrojíme šikmým řezem plátek, který opepříme; dávku slaniny rozkrojíme na 3 stejné plátečky.

Připravené plátky masa a ledvinky rychleji opečeme po obou stranách v horkém sádle společně s plátky slaniny.

Při expedici prokládáme jednotlivé druhy masa opečenou slaninou.

(Není-li sádlo od pečení přepálené, můžeme jím přelít opečené maso.)

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže
— různé zeleninové saláty

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí kýta kuch. uprav.	500	—	500
Svíčková hovězí kuch. uprav.	500	25	475
Vepřová kýta kuch. uprav. (nebo vepřová panenská)	500	—	500
Vepřové ledvinky	500	50	450
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Sádlo škvařené	200	—	200
Slanina bez kůže	300	—	300
Hmotnost potravin	2531	75	2456
Ztráty celkem			956
Hmotnost hotového výrobku			1500

12618 — TELECÍ ŘÍZEK V SÝRU SE ŠUNKOU

10 porcí

1 porce: 140 g

Tenčí řez masa z telecí kýty, obalený hustším vaječným těstíčkem s přísadou strouhaného sýry a šunky a usmažený do světle nazlátlé barvy. Řízek je křehký a dobře prosmažený. Vůně a chuť jsou typické pro smažené maso a sýr v těstíčku.

Výrobní postup:

Z telecí kýty (ořechu) ukrojíme přes vlákno tenčí řez, mírně jej naklepeme, okrajové blány krátce nařízneme a maso osolíme.

Osolený plátek masa ponoříme do mírně osoleného těstíčka, připravené z vajec rozšlehaných s mlékem, jemně nastrouhaného sýra, prosáté mouky a šunky nakrájené na drobné kostičky, a po částečném odkapání (přebytečného těstíčka) usmažíme v horkém oleji do nazlátlé barvy (olej nesmí být příliš rozpálený — těstíčko by rychle zhnědlo a maso by zůstalo neprosmažené).

Při expedici ozdobíme řízek snítkou opláchnuté petrželové nati.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí kýta kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Vejce 3 ks	120	—	120
Mléko konzumní	100	—	100
Sýr tvrdý strouhaný — moravský bochník apod.	100	5	95
Mouka hladká	100	—	100
Šunka	200	—	200
Olej stolní	250	—	250
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	1910	7,5	1902,5
Ztráty celkem			502,5
Hmotnost hotového výrobku			1400

12620 — TELECÍ ŘÍZEK PŘÍRODNÍ SE ZELENINOU

10 porcí

1 porce: 180 g, z toho 68 g masa a dušená zelenina
Opečený řez masa z telecí kýty, obložený směsí podušené zeleniny. Vůně a chuť jsou typické pro opečené maso a směs zeleniny dušené na másle.

Výrobní postup:

Z telecí kýty (ořechu) ukrojíme přes vlákno tenčí řez, mírně jej naklepeme, okrajové blány krátce nařízneme, maso osolíme, rychle opečeme po obou stranách na horkém oleji a vyjmeme.

Na pánev od opékání masa vložíme očištěnou, tvarovanou a v osolené vodě uvařenou zeleninu, sterilovaný hrášek, přidáme moučné máslo, promícháme a směs mírně osmahneme.

Nakonec přilijeme trochu vývaru ze zeleniny, směs krátce podusíme a podle potřeby přisolíme.

Při expedici opečený řízek obložíme a částečně překryjeme podušenou zeleninou.

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí kýta kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Olej stolní	100	—	100
Fazolové lusky zelené	200	40	160
Brukve — kedlubny	200	40	160
Květák očištěný	200	—	200
Mrkev	200	40	160
Voda pitná na uvaření zeleniny	600	—	600
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	200	—	200
Moučné máslo, receptura č. 19977	120	—	120
Hmotnost potravin	2850	120	2730
Ztráty celkem			930
Hmotnost hotového výrobku			1800

12621 — MOSKEVSKÝ TELECÍ ŘÍZEK

10 porcí

1 porce: 200 g, z toho 100 g masa, 50 g holandské omáčky a 50 g obložení včetně chuťových doplňků. Propečený, křehký řízek z mletého telecího masa a dalších přísad, přelitý holandskou omáčkou, obložený plátky vařeného vejce, kaviárem, sardelkou a okurkou. Vůně a chuť řízku jsou velmi jemné — po telecím mase a dalších přísadách. Holandská omáčka má jemně nakyslou chuť a hustší konzistenci.

Výrobní postup:

Maso z telecí kýty jemně umeleme, prosolíme, přidáme smetanu, vejce, rozpuštěné máslo a pečlivě promícháme. Z hmoty tvarujeme obdélníkové řízky, které podle objednávek opékáme po obou stranách na horkém oleji (dbáme, aby se propekly a příliš neopekly).

Ze žloutků a vlažného vývaru vyšleháme nad párou hustou, hladkou omáčku, do které postupně zašleháme máslo. Omáčkou nakonec přisolíme a přichutíme bílým pepřem a citrónovou šťávou.

Při expedici přelijeme řízek holandskou omáčkou, obložíme půlkou uvařeného, na plátky nakrájeného vejce a ozdobíme kaviárem, sardelovými řezy a vějířkem okurky.

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí kýta kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	20	—	20
Smetana 12%	200	—	200
Vejce 1 ks	40	—	40
Máslo	50	—	50
Olej stolní	100	—	100
Holandská omáčka:			
Žloutky 10 ks	200	—	200
Vývar B, receptura č. 10101	300	—	300
Máslo	50	—	50
Sůl	10	—	10
Pepř bílý mletý	1	—	1
Citrón 1 ks	100	60	40
Obložení:			
Vejce 5 ks	200	—	200
Kaviár pravý	50	—	50
Sardelové řezy	100	5	95
Okurky sterilované	200	20	180
Hmotnost potravin	2621	85	2536
Ztráty celkem			536
Hmotnost hotového výrobku			2000

12622 — TELECÍ ŘÍZEK NA ŽAMPIÓNECH

10 porcí

1 porce: 110 g, z toho 68 g masa a šťáva s žampióny

Opečený řez masa z telecí kýty, přelitý šťávou s žampióny. Vůně a chuť jsou typické pro opečené telecí maso a žampióny podušené na másle.

Výrobní postup:

Z telecí kýty (ořechu) ukrojíme přes vlákno tenčí řez, mírně jej naklepeme, okrajové blány krátce nařízneme, maso osolíme, rychle opečeme po obou stranách na horkém oleji a vyjmeme.

Na pánev od opékání masa přidáme očištěné, opláchnuté žampióny nakrájené na plátky, moučné máslo, krátce osmahneme, zastříkneme vývarem, krátce povaříme a podle potřeby přisolíme.

Opečený řízek přelijeme šťávou s žampióny a expedujeme.

Vhodné přílohy:

— různě upravená rýže
— jemné zeleninové saláty
— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí kýta kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Olej stolní	100	—	100
Žampióny	200	10	190
Moučné máslo, receptura č. 19977	120	—	120
Vývar B, receptura č. 10101	300	—	300
Hmotnost potravin	1750	10	1740
Ztráty celkem			640
Hmotnost hotového výrobku			1100

127 Zdravotní pokrmy z telecího masa

12701 — TELECÍ KÝTA PROTÝKANÁ MRKVÍ — BRAMBORY

10 porcí

1 porce: 350 g, z toho masa s mrkví 100 g
1 plátek dušené telecí kýty, na řezu masa je mrkev, porce je podlitá máslovou šťávou; přílohou jsou vařené brambory, posypané sekanou petrželkou. Maso má typickou vůni a chuť, je málo slané a přiměřeně měkké. Šťáva je světle hnědá, má jemnou chuť po másle, je mírně zahuštěná.

Výrobní postup:

Díl telecí kýty opláchneme ve vlažné vodě, osušíme a protkneme oloupanou, polovařenou mrkví, nakrájenou na širší nudle.

Maso nepatrně osolíme, vložíme do vhodného kastrolu, přidáme polovinu dávky másla, přilijeme část horké vody, maso přikryjeme poklicí a zvolna dusíme do měkka.

Měkké maso z kastrolu vyjmeme. Šťávu zahustíme na sucho opraženou moukou, dobře rozmícháme, přilijeme teplou vodu, přidáme druhou polovinu másla a šťávu vaříme tak dlouho, až přiměřeně zahoustne. Potom ji procedíme.

Oškrábané brambory opláchneme ve studené vodě, překrájíme je a uvaříme bez soli do měkka.

Telecí kýtu krájíme na plátky — podléváme šťávou a vařené brambory sypeme drobně sekanou petrželovou natí.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí kýta kuch. uprav.	1000	—	1000
Mrkev	500	100	400
Sůl	10	—	10
Máslo	150	—	150
Voda pitná	500	—	500
Mouka hladká	20	—	20
Brambory	3500	1400	2100
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	5690	1502,5	4187,5
Ztráty celkem			687,5
Hmotnost hotového výrobku			3500

12702 — TELECÍ ZÁVITEK PŘÍRODNÍ S RÝŽÍ

10 porcí

1 porce: 285 g, z toho masa s nádivkou 85 g
1 porce plněného telecího závitku, přelitá jemnou máslovou šťávou. Přílohou je dušená rýže. Maso s vložkou je celistvé, má typickou vůni a chuť, je přiměřeně měkké. Šťáva je světle hnědá, téměř neslaná, hustší.

Výrobní postup:

Z opláchnutého dílu telecí kýty nakrájíme přes vlákno plátky, slabě je osolíme a rozklepeme paličkou do šíře.

Telecí plec nebo ořez jemně umeleme přidáme vařenou rýži, vejce, polovinu dávky prosáté mouky, mírně osolíme a směs promícháme.

Z nádivky utvoříme válečky, položíme je do středu plátků a sbalíme závitky.

Připravené závitky naskládáme do pekáče vymaštěného polovinou dávky másla, mírně podlijeme horkou vodou, přikryjeme a pečeme (dusíme) zvolna do měkka.

Dušené měkké závitky vyjmeme z pekáče. Šťávu zahustíme druhou polovinou mouky, opražené na sucho, rozředíme vodou, povaříme, procedíme, nalijeme na závitky, přidáme zbylé máslo a společně podusíme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí kýta kuch. uprav.	600	—	600
Sůl	5	—	5
Telecí plec b. k. nebo ořez	400	—	400
Rýže do závitků	100	vařením	200
Vejce 1/2 ks	20	—	20
Mouka hladká	50	—	50
Máslo	150	—	150
Voda pitná	1400	—	1400
Rýže	600	—	600
Máslo do rýže	50	—	50
Hmotnost potravin	3375	—	3475
Ztráty celkem			625
Hmotnost hotového výrobku			2850

Příprava rýže:

Rýži vypereme ve vlažné vodě, spaříme a scedíme. Pak ji zalijeme horkou vodou (na 1 šálek rýže 11/2 šálku vody), přidáme k ní máslo, na plotně ji povaříme, přikryjeme poklicí a v troubě dodusíme do měkka.

Závitky podáváme přelité šťávou a jako přílohu dáváme dušenou neslanou rýži.

12703 — TELECÍ ZADĚLÁVANÉ S NUDLEMI

10 porcí

1 porce: 364 g, z toho masa 64 g (3 ks)
3 kousky dušeného telecího masa, přelité hustou, zadělávanou omáčkou. Přílohou jsou vařené široké nudle. Maso má typickou vůni a chuť, je přiměřeně měkké, nerozvařené. Omáčka má bílou barvu, je hustá a téměř neslaná.

Výrobní postup:

Opláchnutou telecí plec nebo ořez nakrájíme na stejnoměrné kostky (3 kusy na porci).

Maso zalijeme horkou vodou, přidáme očištěnou, překrájenou zeleninu, trochu soli a vaříme do měkka.

Rozpuštěné máslo (2/3 dávky) zasypeme hladkou moukou, za stálého míchání osmahneme, pak zalijeme vývarem z masa, dobře rozšleháme a za občasného promíchání dobře provaříme na hustou omáčku.

Před koncem varu přidáme mléko, omáčku procedíme přes hustý cedník zpět na maso, převaříme a zjemníme ji žloutkem rozmíchaným s částí mléka. Omáčku se žloutkem už nevaříme.

Široké nudle vložíme do vařící vody a za občasného promíchání je uvaříme do měkka. Vařené scedíme, propláchneme vlažnou vodou a pak promastíme zbylým máslem.

Zadělavané telecí podáváme s omáčkou a vařené nudle dáváme jako přílohu.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí plec b. k. nebo ořez	1000	—	1000
Mrkev	50	10	40
Petržel	30	6	24
Celer	40	8	32
Sůl	10	—	10
Máslo	150	—	150
Mouka hladká	120	—	120
Vývar z telecího masa	1300	—	1300
Mléko konzumní	250	—	250
Žloutek 1 ks	20	—	20
Nudle široké	600	vařením	1500
Hmotnost potravin	3570	24	4446
Ztráty celkem			806
Hmotnost hotového výrobku			3640

12704 — RIZOTO Z TELECÍHO MASA

10 porcí

1 porce: 320 g včetně omáčky, z toho rizota 220 g
1 porce rizota s masem, přelitá bílou omáčkou a na povrchu posypaná sekanou petrželovou natí. Telecí maso je nakrájené na drobné kousky a přiměřeně měkké. Omáčka má bílou barvu, je hustší a téměř neslaná.

Opláchnutou telecí plec nebo ořez vaříme v mírně osolené vodě s očištěnou zeleninou do měkka. Maso vyjmeme a nakrájíme na drobné kostičky.

Rýži vypereme ve vlažné vodě, scedíme, spaříme, zalijeme horkou vodou (na 1 šálek rýže 1 1/2 šálku vody), přidáme polovinu másla, rýži na plotně zavaříme a pod poklicí v troubě dodusíme.

Dušenou rýži promícháme s nakrájeným masem a s polovinou dávky opláchnuté sekané petrželové natě.

Zbylé rozpuštěné máslo zasypeme hladkou moukou, za stálého míchání osmahneme, zalijeme vývarem z masa, rozšleháme a omáčku za občasného míchání dobře povaříme. Uvařenou omáčku zjemníme žloutkem, pečlivě rozšlehaným s mlékem, a procedíme ji přes hustý cedník. (Omáčku se žloutkem už nevaříme.)

Porce rizota, tvarované v šálku nebo naběračce, klademe na talíře, přeléváme omáčkou a posypeme zbylou sekanou petrželovou natí.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí plec b. k. nebo ořez	1000	—	1000
Sůl	10	—	10
Kořenová zelenina (celer, petržel, mrkev)	90	18	72
Rýže	800	—	800
Voda pitná do rýže	1200	—	1200
Máslo	150	—	150
Mouka hladká	80	—	80
Vývar z telecího masa	800	—	800
Mléko	250	—	250
Žloutek 1 ks	20	—	20
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	4410	20,5	4389,5
Ztráty celkem			1189,5
Hmotnost hotového výrobku			3200

12706 — PŘÍRODNÍ ŘÍZEK Z TELECÍCH JATER, BRAMBORY — 10 porcí

1 porce: 350 g včetně šťávy a přílohy, z toho jater 68 g
1 řízek dušených telecích jater, na povrchu se syrovým máslem. Játra mají typickou vůni a chuť, jsou přiměřeně měkká. Příloha — brambory — je posypaná petrželovou natí.

Výrobní postup:

Telecí játra odblaníme, opláchneme ve vlažné vodě a osušíme.

Osušená játra nakrájíme na řízky, mírně naklepeme a na okrajích naříznemе, aby se plátky při úpravě nekroutily.

Řízky obalíme v prosáté mouce a dusíme je na jedné třetině másla s trochou vody po obou stranách do měkka. (Během dušení podle potřeby přilévame teplou vodu.)

Oloupané brambory opláchneme, překrájíme a uvaříme v mírně osolené vodě do měkka.

Při podávání klademe řízky telecích jater na teplé talíře, přeléváme je šťávou a na každou porci dáme 10 g syrového másla. Přílohu — vařené brambory — posypeme drobně sekanou petrželovou natí.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí játra	1000	50	950
Mouka hladká	60	—	60
Máslo	150	—	150
Voda pitná	800	—	800
Brambory	3500	1400	2100
Sůl	10	—	10
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	5530	1452,5	4077,5
Ztráty celkem			577,5
Hmotnost hotového výrobku			3500

12707 — TELECÍ MOZEK S MÁSLEM, BRAMBORY (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 290 g, z toho mozku včetně másla 90 g
1 porce vařeného telecího mozku, na povrchu je syrové máslo. Mozeček má typickou vůni a jemnou chuť. Příloha — vařené brambory — je posypaná sekanou petrželovou natí.

Výrobní postup:

Telecí mozek vložíme do teplé vody, opatrně jej odblaníme, zbavíme odštěpků kostí a opláchneme.

Pak mozek vložíme do vařící vody s trochou soli a zvolna vaříme asi 10 minut.

Vařený mozek vyjmeme dírkovanou naběračkou na talíř, na každou porci klademe dávku syrového másla a jako přílohu podáváme vařené, téměř neslané brambory, posypané drobně sekanou petrželovou natí.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí mozek	1000	50	950
Sůl	10	—	10
Máslo	200	—	200
Brambory	3500	1400	2100
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	1720	1452,5	3267,5
Ztráty celkem			367,5
Hmotnost hotového výrobku			2900

POKRMY Z VEPŘOVÉHO MASA

130 Pečené vepřové maso
131 Dušené vepřové maso
132 Smažené vepřové maso
133 Vařené vepřové maso
134 Uzené vepřové maso
135 Vepřové droby
136 Minutky z vepřového masa

130 Pečené vepřové maso

13001 — VEPŘOVÁ PEČENĚ

10 porcí

1 porce: 110 g, z toho masa s k. 60 g
1 porce vepřové pečeně s kostí, podlitá přírodní, tukem lesklou šťávou. Maso je šťavnaté, má typickou vůni a chuť, je přiměřeně měkké. Šťáva má masitou vůni a chuť a je řídká.

Výrobní postup:

Z vepřové pečeně odsekneme částečně obratlové kosti, aby se maso lépe porcovalo. Pečeni opláchneme ve vlažné vodě, osolíme a okmínujeme.

Kosti opereme, přesekáme, rozložíme na pekáč, na ně dáme maso, mírně je podlijeme vodou a vložíme do rozehřáté trouby. (Během pečení maso přeléváme vypečenou šťávou, pak je obrátíme a dopečeme do zlatova. Podle potřeby podléváme teplou vodou.)

Měkké, do zlatova pečené maso z pekáče vyjmeme. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, i s kostmi osmahneme, zalijeme vodou, rozmícháme a dobře provaříme. Provařenou šťávu procedíme přes hustý cedník do hrnce, dosolíme a necháme na okraji sporáku stát, až tuk vystoupí na povrch.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová pečeně s k.	1000	100	900
Sůl	30	—	30
Kmín	2	—	2
Voda pitná	500	—	500
Mouka hladká	20	—	20
Hmotnost potravin	1552	100	1452
Ztráty celkem			352
Hmotnost hotového výrobku			1100

Vhodné přílohy:

— brambory
— houskové nebo bramborové knedlíky
— zelí dušené

13001/A — VEPŘOVÁ KRKOVIČKA PEČENÁ

10 porcí

1 porce: 110 g, z toho masa s k. 60 g
1 porce vepřové krkovičky s kostí, podlitá přírodní, tukem lesklou šťávou. Maso je šťavnaté, má typickou vůni a chuť, je přiměřeně měkké. Šťáva má masitou vůni a chuť a je řídká.

Výrobní postup:

Z vepřové krkovice odsekneme částečně obratlové kosti, aby se maso lépe porcovalo. Krkovici opláchneme ve vlažné vodě, osolíme a okmínujeme.

Kosti opereme, přesekáme, rozložíme na pekáč, na ně položíme maso, mírně je podlijeme vodou a dáme péci do rozehřáté trouby. (Během pečení maso přeléváme vypečenou šťávou, pak je obrátíme a dopečeme do zlatova. Podle potřeby podléváme teplou vodou.)

Měkké, do zlatova pečené maso z pekáče vyjmeme. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, i s kostmi osmahneme, zalijeme vodou, rozmícháme a dobře provaříme. Provařenou šťávu procedíme přes hustý cedník do hrnce, dosolíme a necháme na okraji sporáku stát, až tuk vysoupí na povrch.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová krkovice s k.	1000	100	900
Sůl	30	—	30
Kmín	2	—	2
Voda pitná	500	—	500
Mouka hladká	20	—	20
Hmotnost potravin	1552	100	1452
Ztráty celkem			352
Hmotnost hotového výrobku			1100

Vhodné přílohy:

— brambory
— houskové nebo bramborové knedlíky
— zelí

13001/B — VEPŘOVÝ BŮČEK PEČENÝ — 10 porcí

1 porce: 112 g, z toho masa s k. 62 g
1 porce vepřového bůčku s kostí, podlitá přírodním, tukem lesklou šťávou. Maso je prorostlé, má typickou vůni a chuť, je přiměřeně měkké. Šťáva má masitou vůni a chuť a je řídká.

Výrobní postup:

Díl očištěného vepřového bůčku opláchneme ve vlažné vodě, osolíme a okmínujeme.

Maso vložíme do pekáče, mírně je podlijeme vodou a dáme péci do rozehřáté trouby. (Během pečení maso přeléváme vypečenou šťávou a podle potřeby podléváme teplou vodou.)

Když je bůček ze tří čtvrtin pečený, obrátíme jej kůží nahoru, kůžičku nakrájíme na proužky na povrchu posolíme a dopečeme, až je křupavá.

Pečený bůček z pekáče vyjmeme. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme vodou, rozmícháme a dobře provaříme. Provařenou šťávu procedíme přes hustý cedník do hrnce, dosolíme a necháme na okraji sporáku stát, až tuk vystoupí na povrch.

Vhodné přílohy:

— brambory
— houskové nebo bramborové knedlíky
— zelí

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Bůček vepřový s k.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Kmín	2	—	2
Voda pitná	500	—	500
Mouka hladká	20	—	20
Hmotnost potravin	1552	—	1552
Ztráty celkem			432
Hmotnost hotového výrobku			1120

13001/C — VEPŘOVÁ PLEC PEČENÁ — 10 porcí

1 porce: 112 g, z toho masa 62 g
1 porce pečeného vepřového plecka, podlitá přírodní, tukem lesklou šťávou. Maso je šťavnaté, má typickou vůni a chuť, je přiměřeně měkké. Šťáva má masitou vůni a chuť a je řídká. (Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Díl očištěné vepřové plece opláchneme ve vlažné vodě, osolíme a okmínujeme.

Maso vložíme do pekáče, mírně je podlijeme vodou a dáme péci do rozehřáté trouby. (Během pečení maso přeléváme vypečenou šťávou a podle potřeby podléváme teplou vodou.)

Měkké, do zlatova pečené maso vyjmeme. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme vodou, rozmícháme a dobře provaříme. Převařenou šťávu procedíme přes hustý cedník do hrnce, dosolíme a necháme na sporáku stát, až tuk vystoupí na povrch.

Vhodné přílohy:

— brambory
— houskové nebo bramborové knedlíky
— zelí

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová plec kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Kmín	2	—	2
Voda pitná	500	—	500
Mouka hladká	20	—	20
Hmotnost potravin	1552	—	1552
Ztráty celkem			432
Hmotnost hotového výrobku			1120

13002 — VEPŘOVÁ KÝTA PO SELSKU

10 porcí

1 porce: 114 g, z toho masa 64 g
1 plátek pečené vepřové kýty, ukrojený přes vlákno, porce je podlitá tukem lesklou, přírodní šťávou. Maso je šťavnaté, mírně kořeněné česnekem, přiměřeně měkké. Šťáva má masitou chuť, voní po česneku a cibuli, je řidší konzistence.
(Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Díl vepřové kýty opláchneme ve vlažné vodě, osolíme a potřeme česnekem utřeným se solí.

Do pekáče dáme sádlo, nakrájenou cibuli, mírně podlijeme teplou vodou, vložíme připravené maso a dáme je péci do rozehřáté trouby. (Během pečení maso přeléváme vypečenou šťávou, obracíme a podle potřeby podléváme teplou vodou.)

Měkkou, do zlatova upečenou vepřovou kýtu z pekáče vyjmeme. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmahneme, zalijeme teplou vodou a za občasného promíchání provaříme, až se tuk odděluje. Pak šťávu procedíme přes hustý cedník a dosolíme.

Vhodné přílohy:

— brambory
— bramborové nebo houskové knedlíky
— špenát nebo zelí

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová kýta kuch. uprav.	1000	—	100
Sůl	30	—	30
Česnek	30	3	27
Cibule	100	15	85
Sádlo škvařené	100	—	100
Voda pitná	500	—	500
Mouka hladká	20	—	20
Hmotnost potravin	1780	18	1762
Ztráty celkem			622
Hmotnost hotového výrobku			1140

13002/A — VEPŘOVÁ PLEC PO SELSKU

10 porcí

1 porce: 112 g, z toho masa 62 g
1 plátek pečeného vepřového plecka, ukrojený přes vlákno, porce je podlitá tukem lesklou, přírodní šťávou. Maso je mírně prorostlé, kořeněné česnekem, přiměřeně měkké. Šťáva má masitou chuť, voní po česneku a cibuli, je řidší konzistence.
(Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Vepřové plecko opláchneme ve vlažné vodě, osolíme a potřeme česnekem utřeným se solí.

Do pekáče vložíme oloupanou, na plátky nakrájenou cibuli, mírně podlijeme teplou vodou, vložíme připravené maso a dáme je péci do rozehřáté trouby. (Během pečení maso přeléváme vypečenou šťávou, obracíme a podle potřeby podléváme teplou vodou.)

Měkkou, do zlatova upečenou vepřovou plec vyjmeme z pekáče. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmahneme, zalijeme teplou vodou a za občasného promíchání dobře provaříme, až se tuk odděluje. Pak šťávu procedíme přes hustý cedník a dosolíme.

Vhodné přílohy:

— brambory
— bramborové nebo houskové knedlíky
— špenát nebo zelí

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová plec kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Česnek	30	3	27
Cibule	100	15	85
Voda pitná	500	—	500
Mouka hladká	20	—	20
Hmotnost potravin	1680	18	1662
Ztráty celkem			542
Hmotnost hotového výrobku			1120

13003 — VEPŘOVÝ BŮČEK NADÍVANÝ

10 porcí

1 porce: 165 g, z toho masa s nádivkou 115 g
1 plátek pečeného nadívaného bůčku, porce je podlitá přírodní, tukem lesklou šťávou. Maso je prorostlé, má typickou vůni a chuť, nádivka je celistvá a šťavnatá. Šťáva má masitou vůni a chuť a je řídká.

Výrobní postup:

Vepřový bůček částečně vykostíme a dobře opláchneme ve vlažné vodě. Ostrým nožem uděláme středem masa kapsu na plnění.

Příprava nádivky

Bílou veku nebo žemli nakrájíme na drobné kostičky, zalijeme mlékem a necháme vsáknout.

Tuk utřeme se žloutky, okořeníme květem, pepřem, osolíme, přidáme drobně sekanou petrželovou nať, navlhčenou žemli a promícháme. Nakonec do nádivky lehce vmícháme tuhý sníh z bílků.

Nádivkou naplníme prořízntutý otvor (kapsu) v mase, stejnoměrně ji urovnáme a otvor uzavřeme jehlou nebo zašijeme režnou nití.

Upravený bůček osolíme, pokmínujeme a položíme kůží dospod na kosti do pekáče. Maso podlijeme vodou a v troubě pečeme zvolna do měkka. (Během pečení maso přeléváme šťávou a podle potřeby podléváme teplou vodou.)

Když je maso téměř měkké, obrátíme je kůží nahoru, kůžičku nakrájíme na tenké dílky, posolíme a dopečeme do růžova.

Upečený bůček vyjmeme z pekáče. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, i s kostmi zasmahneme, podlijeme vodou a za občasného promíchání dobře provaříme, až se tuk odděluje. Pak šťávu procedíme přes hustý cedník a dosolíme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřový bůček s k.	1000	50	950
Náplň:			
Žemle — veka	150	—	150
Mléko konzumní	200	—	200
Margarín	70	—	70
Vejce 3 ks	120	—	120
Květ mletý	0,5	—	0,5
Pepř mletý	0,5	—	0,5
Sůl	20	—	20
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Kmín	2	—	2
Voda pitná	500	—	500
Mouka hladká	20	—	20
Sůl	20	—	20
Hmotnost potravin	2113	52,5	2060,5
Ztráty celkem			410,5
Hmotnost hotového výrobku			1650

Vhodné přílohy:

— brambory
— bramborová kaše
— zeleninové saláty
— houskové knedlíky — zelí

13004 — MORAVSKÝ VRABEC

10 porcí

1 porce: 150 g, z toho masa 90 g (2 ks)
2 ks pečeného masa, přelité přírodní, tukem lesklou šťávou. Maso je mírně prorostlé, přiměřeně měkké a upečené do zlatova. Šťáva má masitou chuť, je okořeněná kmínem a česnekem a mírně zahoustlá.

Výrobní postup:

Vepřový bůček a plec (ořez) opláchneme ve vlažné vodě a nakrájíme na stejnoměrné kousky (2 ks na porci).

Maso vložíme na pekáč, osolíme je, okmínujeme, přidáme oloupanou, na hrubo nakrájenou cibuli a drobně krájený česnek, přilijeme část vody a dáme péci do horké trouby. (Během pečení maso obracíme, přeléváme je vypečenou šťávou a podle potřeby podléváme teplou vodou.)

Do měkka pečené a do zlatova zbarvené kousky masa z pekáče vyjmeme. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmahneme, zalijeme vodou a za občasného promíchání dobře provaříme.

Nakonec provařenou šťávu procedíme přes hustý cedník zpět na maso a společně krátce podusíme.

Na 1 porci podáváme 2 ks masa (po 1 ks od každého druhu) a přeléváme je šťávou.

Vhodné přílohy:

— brambory
— houskové nebo bramborové knedlíky
— špenát nebo dušené zelí

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřový bůček s k.	750	—	750
Vepřová plec b. k. nebo ořez	750	—	750
Sůl	30	—	30
Kmín	2	—	2
Cibule	200	30	170
Česnek	30	3	27
Voda pitná	500	—	500
Mouka hladká	20	—	20
Hmotnost potravin	2282	33	2249
Ztráty celkem			749
Hmotnost hotového výrobku			1500

13005 — VEPŘOVÉ KOLENO PEČENÉ

10 porcí

1 porce: 140 g, z toho masa bez kosti 90 g
1 porce pečeného vepřového kolena, podlitá přírodní, tukem lesklou šťávou. Maso je šťavnaté, přiměřeně měkké, pokryté opečenou kůží. Šťáva má masitou vůni a chuť, je okořeněná kmínem, česnekem a je řídká.

Výrobní postup:

Vepřová kolena zbavíme chlupů a dobře omyjeme ve vlažné vodě. Pak je vložíme na pekáč, osolíme, okmínujeme, přidáme oloupanou, na kousky nakrájenou cibuli a česnek, podlijeme teplou vodou a v horké troubě upečeme do měkka. Než jsou kolena upečená do poloměkka, musí být dostatečně podlitá vodou, aby kůže dušením změkla.

Od poloviny pečení zvýšíme příkon tepla a kolena za stálého přelévání šťávou dopečeme do zlatova.

Měkká kolena z pekáče vyjmeme. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmahneme, zalijeme vodou a dobře provaříme, až se tuk oddělí od šťávy.

Šťávu procedíme přes hustý cedník a dosolíme.

Před podáváním vepřová kolena vykostíme, krájíme je na porce, klademe na teplé talíře a podléváme šťávou.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová kolena s k.	2000	—	2000
Sůl	30	—	30
Kmín	1	—	1
Cibule	30	4	26
Česnek	10	1	9
Voda pitná	500	—	500
Mouka hladká	20	—	20
Hmotnost potravin	2591	5	2586
Ztráty celkem			1186
Hmotnost hotového výrobku			1400

Vhodné přílohy:

— vařené brambory, bramborová kaše
— houskové knedlíky a zelí

13006 — PEČENÉ VEPŘOVÉ OCÁSKY

10 kg

Čistá hmotnost pečených ocásků 10 kg
(Vypečené sádlo 0,60 kg)

Výrobní postup:

Vepřové ocásky očistíme, opláchneme je ve vlažné vodě, a okmínujeme. Připravené ocásky dáme na pekáč, podlijeme je trochou vody a pečeme v troubě do měkka. (Během pečení je obracíme, přeléváme vypečenou šťávou a podle potřeby podléváme teplou vodou.)

Měkké, do zlatova zbarvené ocásky vyjmeme z pekáče a šťávu necháme vydusit na sádlo, které slijeme.

Pečené ocásky podáváme na váhu.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřové ocásky s křížovou kostí	15 750	—	15 750
Sůl	300	—	300
Kmín	30	—	30
Hmotnost potravin	16 080	—	16 080
Ztráty celkem			5480
Hmotnost hotového výrobku			10 600

13007 — VEPŘOVÉ VÝPEČKY (Z BŮČKU)

10 porcí

1 porce: 100 g, z toho masa 80 g
1 porce vepřových výpečků z bůčku se sádlem. Maso je prorostlé tukem, přiměřeně měkké, upečené do zlatova. Vypečené sádlo má příchuť cibule a česneku.

Výrobní postup:

Opláchnutý, kostí zbavený bůček nakrájíme na stejnoměrné kousky (6 kousků na porci).

Maso osolíme, opepříme, promícháme s oloupanou, na větší kousky nakrájenou cibulí, s utřeným česnekem, vložíme je do pekáče, mírně podlijeme vodou a dáme péci do rozehřáté trouby. (Během pečení masem občas zamícháme a dbáme, aby se cibule nepřipálila.)

Měkké, do zlatova upečené maso z pekáče vyjmeme a zalijeme je procezeným vypečeným tukem.

Vepřové výpečky podáváme obvykle studené s chlebem nebo teplé s kyselým zelím a vařenými brambory.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Bůček vepřový s k.	1500	180	1320
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Česnek	30	3	27
Cibule	150	22,5	127,5
Voda pitná	200	—	200
Hmotnost potravin	1911	205,5	1705,5
Ztráty celkem			705,5
Hmotnost hotového výrobku			1000

13008 — VEPŘOVÝ VRABEC

10 porcí

1 porce: 125 g, z toho masa 95 g

1 porce vepřového pečeného masa, podlitá tukem lesklou šťávou. Maso je šťavnaté, do zlatova upečené a přiměřeně měkké. Šťáva je řidší, má vůni a chuť po mase a použitých surovinách, je mírně načervenalá.

Výrobní postup:

Z opláchnuté plece nakrájíme přes vlákno porce (vrabce) o hmotnosti 150 g.

Maso osolíme, opepříme, opečeme v horkém sádle po všech stranách a vyjmeme.

V tuku od masa osmahneme do zlatova cibuli nakrájenou na drobno, přidáme rajčatový protlak, kmín, nastrouhaný česnek a mírně podlijeme vodou.

Do základu vložíme opečené maso, dáme je do trouby a pečeme do měkka. (Během pečení maso obracíme, podléváme šťávou a podle potřeby podléváme teplou vodou.)

Měkké maso ze šťávy vyjmeme. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme vodou, rozmícháme a po důkladném provaření procedíme přes hustý cedník zpět na maso.

Vhodné přílohy:

— houskové nebo bramborové knedlíky
— zelí

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová plec kuch. uprav.	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Sádlo škvařené	100	—	100
Cibule	200	30	170
Rajčatový protlak	50	—	50
Kmín	2	—	2
Česnek	30	3	27
Voda pitná	300	—	300
Mouka hladká	20	—	20
Hmotnost potravin	2233	33	2200
Ztráty celkem			950
Hmotnost hotového výrobku			1250

13009 — VEPŘOVÝ BŮČEK PO SELSKU

10 porcí

1 porce: 120 g, z toho masa 80 g

1 porce pečeného vepřového bůčku, přelitá přírodní šťávou s pečenou cibulí. Maso je prorostlé tukem a přiměřeně měkké. Šťáva je zahuštěná jen cibulí, je kořeněná pepřem a česnekem.

Výrobní postup:

Opláchnutý, kostí zbavený vepřový bůček nakrájíme na plátky (1 ks na porci).

Na rozehřátém sádle zpěníme oloupanou, na hrubo nakrájenou cibuli, do základu přidáme maso, osolíme je, opepříme a opečeme. Pak je mírně podlijeme vodou, dáme do rozehřáté trouby a pečeme do měkka. (Během pečení porce masa obracíme, přeléváme vypečnou šťávou a podle potřeby podléváme teplou vodou.)

Krátce před dopečením přidáme k masu utřený česnek.

Při pečení dbáme, aby se nám cibule nepřipálila. Šťávu necedíme.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— houskové nebo bramborové knedlíky
— zelí

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Bůček vepřový s k.	1500	180	1320
Sádlo škvařené	50	—	50
Cibule	300	45	255
Sůl	40	—	40
Pepř mletý	2	—	2
Voda pitná	200	—	200
Česnek	30	3	27
Hmotnost potravin	2122	228	1894
Ztráty celkem			694
Hmotnost hotového výrobku			1200

13010 — CIKÁNSKÝ CHLÉB

10 porcí

1 porce: 210 g, z toho masa 80 g
Pečený plátek vepřového bůčku, položený na chlebě, na povrchu posypaný křenem a ozdobený kapií. Maso je prorostlé, do zlatova pečené a přiměřeně měkké.

Výrobní postup:

Opláchnutý, kostí a kůže zbavený bůček nakrájíme na plátky (1 ks na porci).

Maso mírně naklepeme paličkou, osolíme, opepříme a potřeme rozetřeným česnekem.

Připravené plátky masa rozložíme na plocho do pekáče, posypeme kmínem, mírně podlijeme vodou a v rozpálené troubě upečeme do měkka.

Do zlatova pečené měkké plátky bůčku klademe na krajíčky chleba, potřeme hořčicí, posypeme a ozdobíme kapií.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Bůček vepřový s k.	1500	300	1200
Sůl	30	—	30
Pepř	2	—	2
Česnek	50	5	45
Kmín	5	—	5
Voda pitná	200	—	200
Chléb	1000	—	1000
Hořčice	100	—	100
Křen	150	37,5	112,5
Papriky kapie, bez nálevu	100	—	100
Hmotnost potravin	3137	342,5	2794,5
Ztráty celkem			694,5
Hmotnost hotového výrobku			2100

13011 — PÁRKOVÝ BŮČEK

10 porcí

1 porce: 110 g, z toho masa včetně párků 80 g
1 porce pečeného vepřového bůčku; maso je protknuté párkem a podlité přírodní, tukem lesklou šťávou. Bůček je šťavnatý a přiměřeně měkký. Šťáva je přírodní, nezahuštěná, lesklá tukem.

Výrobní postup:

Vepřový bůček opláchneme, částečně vykostíme a podélně protkneme párky.

Připravené maso osolíme, posypeme kmínem, dáme do pekáče na přesekané kosti, podlijeme trochou vody a v rozehřáté troubě pečeme do měkka. (Během pečení maso obracíme, přelévame vypečenou šťávou a podle potřeby podléváme teplou vodou.)

Měkký, do zlatova upečený bůček ze šťávy vyjmeme. Šťávu mírně rozředíme vodou a povaříme; nezahušťujeme ji.

Vhodné přílohy:

— bramborová kaše
— houskové nebo bramborové knedlíky
— zelí

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Bůček vepřový s k.	1000	50	950
Párky spišské	200	—	200
Sůl	30	—	30
Kmín	2	—	2
Voda pitná	500	—	500
Hmotnost potravin	1732	50	1682
Ztráty celkem			582
Hmotnost hotového výrobku			1100

13012 — VEPŘOVÝ BŮČEK NADÍVANÝ — VITOŠA

10 porcí

1 porce: 180 g, z toho masa s nádivkou 130 g

1 plátek plněného vepřového bůčku, na řezu v mase je vložka z hrášku a žampiónů. Porce je podlitá přírodní, tukem lesklou šťávou. Maso je prorostlé a přiměřeně měkké, vložka je celistvá. Šťáva má vůni a chuť po mase a rajčatovém protlaku a je částečně zahuštěná.

Výrobní postup:

Vepřový bůček opláchneme, částečně odkostíme a středem masa prořízneme kapsu na plnění.

Hovězí a vepřový ořez umeleme společně s oloupanou cibulí, osolíme, opepříme a přidáme žemli nakrájenou na drobné kostičky a vejce.

Směs promícháme a jako vložku přidáme na kostičky nakrájené, na oleji podušené žampióny a odcezený hrášek.

Nádivkou naplníme připravený bůček, otvor uzavřeme jehlou nebo zašijeme režnou nití.

Maso osolíme, okmínujeme, položíme je kůží dospod do pekáče na přesekané kosti, mírně podlijeme částí vody, dáme do rozehřáté trouby a pečeme do měkka. (Během pečení maso přeléváme vypečenou šťávou.) Před dopečením maso obrátíme kůží navrch, kůži nakrájíme na širší proužky, mírně ji osolíme a maso dopečeme.

Upečený bůček z pekáče vyjmeme. Šťávu vydusíme na tuk, přidáme rajčatový protlak, zaprášíme hladkou moukou, zasmahneme, zalijeme vodou, rozmícháme a povaříme. Podle potřeby šťávu dosolíme a nakonec procedíme přes hustý cedník. Necháme ji stát na okraji sporáku, až tuk vystoupí na povrch.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Bůček vepřový s k.	1000	50	950
Hovězí ořez	200	—	200
Vepřový ořez	200	—	200
Cibule	50	7,5	42,5
Sůl	40	—	40
Pepř mletý	1	—	1
Žemle	50	—	50
Vejce 1 ks	40	—	40
Žampióny	100	5	95
Olej stolní	50	—	50
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	100	—	100
Kmín	2	—	2
Voda pitná	600	—	600
Rajčatový protlak	30	—	30
Mouka hladká	50	—	50
Hmotnost potravin	2513	62,5	2450,5
Ztráty celkem			650,5
Hmotnost hotového výrobku			1800

Vhodné přílohy:

— bramborová kaše

— vařené nebo šťouchané brambory

13013 — VEPŘOVÝ BŮČEK PLNĚNÝ — NA TURISTICKÝ ZPŮSOB

10 porcí

1 porce: 170 g, z toho masa s náplní 110 g

1 plátek plněného vepřového bůčku, vložku tvoří krájená žemle, spojená s vejcem, slaninou, cibulí a kapií. Porce je podlitá přírodní, tukem lesklou šťávou. Maso je prorostlé tukem, přiměřeně měkké, vložka je celistvá. Šťáva je částečně zahuštěná, vůně a chuti po mase a rajčatovém protlaku.

Výrobní postup:

Opláchnutý vepřový bůček částečně odkostíme a středem masa prořízneme kapsu na plnění.

Slaninu nakrájíme na kostičky, roztavíme, osmahneme na ní drobně nakrájenou cibuli a necháme vychladnout.

Žemle nakrájíme na kostičky, navlhčíme mlékem, přidáme k nim drobně nakrájenou kapii, připravenou cibuli se slaninou, směs osolíme, opepříme, přidáme drobně sekanou petrželovou nať a nakonec promícháme s vejci.

Směsí naplníme připravenou kapsu v mase. Otvor na okraji uzavřeme jehlou nebo zašijeme režnou nití.

Maso osolíme, okmínujeme a vložíme na přesekané kosti do pekáče (kůží dolů), mírně podlijeme vodou a dáme péci do rozehřáté trouby. (Během pečení maso přeléváme vypečenou šťávou. V polovině pečení maso obrátíme, kůži nakrájíme na širší proužky, mírně ji osolíme a maso dopečeme do měkka.)

Pečený bůček z pekáče vyjmeme. Šťávu vydusíme na tuk, přidáme rajčatový protlak a hladkou mouku, osmahneme, zalijeme vodou, rozmícháme a dobře provaříme.

Provařenou šťávu dosolíme, procedíme přes hustý cedník a necháme ji na okraji sporáku, až tuk vystoupí na povrch.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Bůček vepřový s k.	1000	50	950
Cibule	100	15	85
Slanina anglická	150	—	150
Žemle	100	—	100
Mléko konzumní	50	—	50
Papriky kapie, bez nálevu	100	10	90
Sůl	40	—	40
Pepř mletý	1	—	1
Petrželová nať	20	5	15
Vejce 3 ks	120	—	120
Kmín	2	—	2
Voda pitná	600	—	600
Rajčatový protlak	30	—	30
Mouka hladká	50	—	50
Hmotnost potravin	2363	80	2283
Ztráty celkem			583
Hmotnost hotového výrobku			1700

Vhodné přílohy:

— vařené brambory

— bramborová kaše

13014 — VEPŘOVÝ BŮČEK NA DEBRECÍNSKÝ ZPŮSOB — 10 porcí

1 porce: 115 g, z toho masa s náplní 65 g
1 plátek plněného vepřového bůčku, na řezu je vložka mletého masa a párek. Porce je podlitá přírodní, tukem lesklou šťávou. Maso je prorostlé, přiměřeně měkké, vložka je celistvá. Šťáva je mírně zahuštěná, má masitou vůni a chuť je lesklá tukem.

Výrobní postup:

Opláchnutý, všech kostí zbavený vepřový bůček rozřízneme na plát a naklepeme do šíře.

Hovězí maso nebo ořez umeleme společně s cibulí, osolíme, opepříme a přidáme přesekaný kmín. Směs promícháme.

Připravený plát potřeme upravenou směsí, do středu položíme párky, maso zavineme, převážeme motouzem a na povrchu osolíme. Bůček položíme na přesekané kosti do pekáče, mírně podlijeme vodou, dáme do rozehřáté trouby a pečeme do měkka. (Během pečení maso obracíme, přeléváme šťávou a podle potřeby doléváme teplou vodou.)

Měkké, do zlatova upečené maso z pekáče vyjmeme. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, osmahneme zalijeme vodou, rozmícháme, dosolíme a necháme povařit.

Povařenou šťávu procedíme přes hustý cedník. Necháme ji stát na okraji sporáku, až tuk vystoupí na povrch.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Bůček vepřový s k.	1000	120	880
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	200	—	200
Cibule	100	15	85
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Kmín	2	—	2
Párky debrecínské	100	—	100
Voda pitná	600	—	600
Mouka hladká	30	—	30
Hmotnost potravin	2063	135	1928
Ztráty celkem			778
Hmotnost hotového výrobku			1150

Vhodné přílohy.

— vařené brambory
— bramborová kaše nebo šťouchané brambory

13015 — VEPŘOVÝ BŮČEK PLNĚNÝ ZELENINOU — 10 porcí

1 porce: 180 g, z toho masa s náplní 130 g
1 plátek plněného vepřového bůčku, na řezu masa je zelenina a vejce, porce je podlitá tukem lesklou šťávou. Plněné maso je celistvé, šťavnaté a přiměřené měkké. Šťáva má masitou vůni a chuť, je mírně zahuštěná a lesklá tukem.

Výrobní postup:

Vepřový bůček opláchneme, zcela vykostíme a zbavíme kůže. Maso rozřízneme na plát, naklepeme, osolíme a opepříme.

Cibuli oloupeme, nakrájíme na plátky celer očistíme, nakrájíme na hrubší nudle a oboje podusíme na oleji. K zelenině přidáme rajčatový protlak, utřený česnek, směs osolíme, opepříme a znovu krátce podusíme. Potom přimícháme strouhanou housku a vejce.

Směsí potřeme připravený plát masa opatrně jej zavineme, převážeme motouzem a na povrchu osolíme.

Připravenou roládu vložíme do pekáče na přesekané kosti, podlijeme částí vody a dáme péci do rozehřáté trouby. (Během pečení maso obracíme, přeléváme vypečenou šťávou a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkké, do zlatova upečené maso z pekáče vyjmeme. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme vodou, rozmícháme a dobře provaříme.

Provařenou šťávu procedíme přes hustý cedník do jiného hrnce a necháme ji na okraji sporáku, až tuk vystoupí na povrch.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Bůček vepřový s k.	1500	300	1200
Sůl	40	—	40
Pepř mletý	1	—	1
Cibule	100	15	85
Celer	500	100	400
Olej	100	—	100
Rajčatový protlak	200	—	200
Česnek	20	2	18
Vejce 3 ks	120	—	120
Houska strouhaná	50	—	50
Voda pitná	600	—	600
Mouka hladká	50	—	50
Hmotnost potravin	3281	417	2864
Ztráty celkem			1064
Hmotnost hotového výrobku			1800

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— bramborová kaše

13016 — PLNĚNÝ ZAVINUTÝ BŮČEK

10 porcí

1 porce: 180 g, z toho masa s náplní 130 g

1 plátek plněného vepřového bůčku, na řezu je mleté maso s vložkou kapie a vařených bílků. Plněné maso je celistvé, šťavnaté a přiměřeně měkké. Šťáva má masitou vůni a chuť, je částečně zahuštěná a zbarvená rajčatovým protlakem.

Výrobní postup:

Vepřový bůček opláchneme, zcela vykostíme, rozřízeneme na plát, naklepeme, potřeme česnekem utřeným se solí a opepříme.

Hovězí a vepřový ořez umeleme, k masu přidáme v mléce máčené žemle, mletou cibuli, papriku a vejce, promícháme a do směsi přidáme rozkrájené, vařené bílky a kapii nakrájenou na kostičky.

Směsí potřeme připravený plát masa, zavineme jej, převážeme motouzem a na povrchu osolíme.

Závin dáme do pekáče na přesekané kosti, podlijeme částí vody a dáme péci do rozehřáté trouby. (Během pečení maso přeléváme vypečenou šťávou a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkké, do zlatova upečené maso z pekáče vyjmeme. Šťávu vydusíme na tuk, přidáme rajčatový protlak, zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme vodou, rozmícháme, osolíme a dobře provaříme.

Provařenou šťávu procedíme přes hustý cedník a necháme ji na okraji sporáku, až tuk vystoupí na povrch.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— šťouchané brambory
— bramborová kaše

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Buček vepřový s k.	1000	200	800
Česnek	20	2	18
Sůl	40	—	40
Pepř mletý	1	—	1
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	250	—	250
Vepřový ořez	250	—	250
Žemle	50	—	50
Mléko konzumní	100	—	100
Cibule	100	15	85
Paprika mletá	15	—	15
Vejce 2 ks	80	—	80
Papriky kapie, bez nálevu	100	—	100
Bílky	100	—	100
Voda pitná	500	—	500
Rajčatový protlak	30	—	30
Mouka hladká	50	—	50
Hmotnost potravin	2686	217	2469
Ztráty celkem			669
Hmotnost hotového výrobku			1800

13017 — HUSARSKÁ ROLÁDA

10 porcí

1 porce: 135 g, z toho masa 85 g

1—2 plátky vepřové rolády plněné mletým, kořeněným masem. Porce je podlitá přírodní, tukem lesklou šťávou. Maso je celistvé, šťavnaté a přiměřeně měkké. Šťáva má masitou vůni a chuť, je částečně zahuštěná a lesklá tukem.

Výrobní postup:

Vepřový bůček opláchneme, zcela zbavíme kostí, rozřízneme na plát a rozklepeme do široka.

Hovězí výřez umeleme společně s cibulí, přidáme drcený kmín, pepř, papriku, třený česnek a osolíme. Směs dobře promícháme a přidáme oloupaný, na kostičky nakrájený salám.

Připravený plát potřeme směsí, maso zavineme, upevníme motouzem a na povrchu osolíme. Závin položíme na přesekané kosti do pekáče, mírně podlijeme vodou a dáme péci do rozehřáté trouby. (Během pečení maso přeléváme vypečenou šťávou a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkké, do červena upečené maso z pekáče vyjmeme. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, osmahneme, zalijeme vodou, rozmícháme a dobře provaříme.

Provařenou šťávu procedíme přes hustý cedník a necháme ji na okraji sporáku, až tuk vystoupí na povrch.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Bůček vepřový s k.	1000	120	880
Hovězí výřez	250	—	250
Cibule	50	7,5	42,5
Kmín	1	—	1
Pepř mletý	1	—	1
Paprika mletá	20	—	20
Česnek	25	2,5	22,5
Salám pražský apod.	100	5	95
Sůl	30	—	30
Voda pitná	600	—	600
Mouka hladká	50	—	50
Hmotnost potravin	2127	135	1992
Ztráty celkem			642
Hmotnost hotového výrobku			1350

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— zeleninové saláty

131 Dušené vepřové maso

13101 — VEPŘOVÉ ŽEBÍRKO NA KMÍNĚ

10 porcí

1 porce: 160 g, z toho masa 60 g s k.
1 porce dušeného vepřového žebírka, porce je přelitá nahnědlou, tukem lesklou šťávou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Šťáva má masitou vůni a chuť a je hustší.

Výrobní postup:

Z vepřové pečeně odsekneme částečně obratlové kosti, maso opláchneme ve vlažné vodě a nasekáme žebírka o hmotnosti 90 g.

Žebírka lehce naklepeme paličkou, na okraji je několikrát nařízneme, osolíme a posypeme kmínem.

Cibuli oloupeme, drobně nakrájíme a osmažíme na sádle do růžova. Do základu přidáme žebírka, opečeme je, mírně podlijeme vodou, přikryjeme poklicí a zvolna dusíme do měkka. (Během dušení žebírka obracíme a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkká žebírka vyjmeme do kastrolu. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme vodou, rozmícháme a dobře provaříme.

Provařenou šťávu dosolíme, přecedíme přes hustý cedník zpět na vepřová žebírka a společně krátce podusíme.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— houskové knedlíky
— zeleninové saláty

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová pečeně s k.	1000	100	900
Sůl	30	—	30
Kmín	2	—	2
Cibule	150	22,5	127,5
Sádlo škvařené	120	—	120
Voda pitná	1000	—	1000
Mouka hladká	50	—	50
Hmotnost potravin	2352	122,5	2229,5
Ztráty celkem			629,5
Hmotnost hotového výrobku			1600

13102 — SEGEDÍNSKÝ GULÁŠ

10 porcí

1 porce: 215 g, z toho masa 65 g (4 ks) s k.
4 kousky dušeného vepřového masa, přelité segedínským zelím. Maso je prorostlé, šťavnaté a přiměřeně měkké. Zelí je měkké, mírně načervenalé a částečně zahuštěné. Vůně a chuť jsou typické po použitých surovinách.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl vepřového bůčku nakrájíme — nasekáme na kostky (4 ks na porci).

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, zpěníme ji na polovině dávky sádla, přidáme mletou papriku, podusíme a mírně zalijeme vodou.

Do cibulového základu vložíme nakrájené maso, osolíme je, okořeníme kmínem a pod poklicí dusíme do poloměkka. Pak přidáme překrájené kysané zelí a opět dusíme.

Nakonec zahustíme guláš zásmažkou připravenou ze zbylého sádla a prosáté mouky, rozmícháme a pokrm zvolna dodusíme do měkka.

Před koncem varu přilijeme mléko, guláš dosolíme a krátce převaříme.

Vhodná příloha:
— houskové knedlíky

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Bůček vepřový s k.	1000	—	1000
Cibule	150	22,5	127,5
Sádlo škvařené	120	—	120
Paprika mletá	15	—	15
Voda pitná	500	—	500
Sůl	30	—	30
Kmín	1	—	1
Zelí kysané	800	—	800
Mouka hladká	50	—	50
Mléko konzumní	250	—	250
Hmotnost potravin	2916	22,5	2893,5
Ztráty celkem			743,5
Hmotnost hotového výrobku			2150

13102/A — SEGEDÍNSKÝ GULÁŠ SPECIÁL

10 porcí

1 porce: 235 g, z toho masa 64 g (4 ks)
4 kousky vepřového masa dušeného v segedínském zelí. Maso má typickou vůni a chuť je šťavnaté a přiměřeně měkké. Zelí je měkké, zahuštěné, ochucené paprikou, okořeněné kmínem a zjemněné smetanou.

Výrobní postup:

Opláchnuté maso z vepřové plece nebo ořezu nakrájíme na kousky (4 kousky na porci).

Oloupanou, na drobno nakrájenou cibuli osmahneme do růžova na drobně krájené, rozškvařené slanině a polovině dávky sádla, přidáme mletou papriku, zpěníme ji a základ zalijeme trochou vody.

Do cibulového základu přidáme nakrájené maso, okmínujeme je, osolíme, přilijeme vývar B a maso dusíme.

V polovině dušení přidáme k masu překrájené kysané zelí, vývar B a opět dusíme. Nakonec zahustíme guláš zásmažkou připravenou z druhé poloviny sádla a z prosáté mouky, rozmícháme a dovaříme. Před koncem úpravy zjemníme guláš kyselou smetanou, dosolíme a krátce převaříme.

Vhodná příloha:

— houskové knedlíky

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová plec b. k. nebo ořez	1000	—	1000
Cibule	200	30	170
Slanina bez kůže	50	—	50
Sádlo škvařené	100	—	100
Paprika mletá	30	—	30
Vývar B, receptura č. 10101	500	—	500
Sůl	30	—	30
Kmín	1	—	1
Zelí kysané	1000	—	1000
Mouka hladká	80	—	80
Smetana kyselá 12 %	300	—	300
Hmotnost potravin	3291	30	3261
Ztráty celkem			911
Hmotnost hotového výrobku			2350

13103 — VEPŘOVÁ KÝTA NA SMETANĚ

10 porcí

1 porce: 214 g, z toho masa 64 g
1 plátek dušené vepřové kýty, ukrojený přes vlákno; porce je přelitá krémovou, smetanově nažloutlou omáčkou. Maso je šťavnaté, má typickou vůni a chuť, je přiměřeně měkké. Omáčka má jemnou nakyslou vůni a chuť je mírně kořeněná a hustší.
(Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Díl vepřové kýty opláchneme ve vlažné vodě.

Očištěnou zeleninu a cibuli nakrájíme na plátky a mírně osmažíme v 1/3 tuku. Do základu dáme maso, přidáme divoké koření, pečlivě opláchnutý citrón nakrájený na plátky, maso mírně podlijeme teplou vodou, přikryjeme poklicí a dusíme za občasného obracení do měkka.

Měkké maso vyjmeme do jiné nádoby. Zeleninový základ zahustíme zásmažkou připravenou ze zbylého tuku a mouky, dobře rozmícháme, zalijeme vodou, dochutíme hořčicí a cukrem a za občasného promíchání vaříme nejméně 1/2 hodiny. Během varu přidáme mléko a nakonec omáčku zjemníme smetanou.

Provařenou omáčku přecedíme přes hustý cedník (špičák) a znova krátce povaříme.

Vhodné přílohy:
— houskové knedlíky
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová kýta kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Zelenina kořenová (celer, mrkev, petržel)	150	30	120
Cibule	50	7,5	42,5
Margarín	150	—	150
Koření divoké (nové koření celý pepř, bobkový list	3	—	3
Citrón	50	25	25
Ocet	50	—	50
Voda pitná	800	—	800
Mouka hladká	100	—	100
Hořčice	30	—	30
Cukr	20	—	20
Mléko konzumní	500	—	500
Smetana 12 %	100	—	100
Hmotnost potravin	3033	62,5	2970,5
Ztráty celkem			830,5
Hmotnost hotového výrobku			2140

13104 — VEPŘOVÉ NA KMÍNĚ

10 porcí

1 porce: 184 g, z toho masa 64 g (4 ks)
4 kousky dušeného vepřového masa, přelité nahnědlou, tukem lesklou omáčkou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Omáčka je okořeněná kmínem a hustší.

Výrobní postup:

Opláchnutý ořez nakrájíme na kousky (4 ks na porci).

Oloupanou cibuli drobně nakrájíme a osmažíme na sádle do zlatova. Do základu vložíme maso, okmínujeme je, osmahneme, osolíme, mírně zalijeme vodou, přikryjeme poklicí a dusíme do měkka. (Během dušení masem občas zamícháme a podle potřeby přiléváme teplou vodu.)

Měkké maso vyjmeme dírkovanou naběračkou do čistého kastrolu. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme teplou vodou, rozmícháme a dobře provaříme.

Provařenou omáčku dosolíme, přecedíme přes hustý cedník (špičák) zpět na maso a společně krátce převaříme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřový ořez	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Cibule	200	30	170
Sádlo škvařené	120	—	120
Kmín	3	—	3
Voda pitná	1200	—	1200
Mouka hladká	100	—	100
Hmotnost potravin	2653	30	2623
Ztráty celkem			783
Hmotnost hotového výrobku			1840

Vhodné přílohy:

— dušená rýže
— vařené brambory
— houskové knedlíky

13105 — VEPŘOVÁ KÝTA NA PAPRICE

10 porcí

1 porce: 184 g, z toho masa 64 g
1 plátek dušené vepřové kýty, ukrojený přes vlákno a přelitý krémovou, načervenalou omáčkou. Maso je šťavnaté, má typickou vůni a chuť, je přiměřeně měkké. Omáčka je jemná, hladká a hustší. (Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Díl vepřové kýty opláchneme ve vlažné vodě.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, zpěníme ji na tuku, přidáme mletou papriku a po krátkém osmahnutí podlijeme mírně vodou.

Do základu vložíme připravené osolené maso, přikryjeme je poklicí a dusíme do měkka. (Během dušení maso obracíme, přeléváme šťávou a podle potřeby doléváme teplou vodu).

Měkké maso vyjmeme do jiné nádoby. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme vodou, rozmícháme, přilijeme mléko a omáčku vaříme za občasného promíchání nejméně 1/2 hodiny.

Před koncem varu zjemníme omáčku smetanou, dosolíme ji, procedíme přes hustý cedník (špičák) a znovu krátce převaříme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová kýta kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Cibule	200	30	170
Margarín	150	—	150
Paprika mletá	20	—	20
Voda pitná	950	—	950
Mouka hladká	100	—	100
Mléko konzumní	150	—	150
Smetana 12 %	100	—	100
Hmotnost potravin	2700	30	2670
Ztráty celkem			830
Hmotnost hotového výrobku			1840

Vhodné přílohy:

— dušená rýže
— houskové knedlíky
— máslové noky
— těstoviny

13106 — VEPŘOVÉ DUŠENÉ V KAPUSTĚ

10 porcí

1 porce: 215 g, z toho masa s k. 65 g (3 ks)
3 kousky dušeného vepřového masa, překryté dušenou kapustou. Maso je prorostlé, šťavnaté a přiměřeně měkké. Kapusta je spojena hustší šťávou, okořeněná pepřem a česnekem.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl vepřového bůčku nakrájíme — nasekáme na kostky (3 kousky na porci).

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno a osmažíme do růžova na sádle. Do základu přidáme maso, osmahneme je, osolíme, okořeníme mletým pepřem, podlijeme vodou, přikryjeme poklicí a dusíme, až je ze tří čtvrtin měkké. (Během dušení masem mícháme a podle potřeby doléváme horkou vodu.)

Kapustu očistíme, zbavíme zvadlých listů a košťálu, opláchneme ji, nakrájíme na větší kostky a spaříme ve vařící vodě.

Poloměkké maso vydusíme na tuk, zapražíme moukou, zasmažíme, zalijeme vodou a dobře rozmícháme. K masu přidáme spařenou kapustu, utřený česnek a zvolna za občasného promíchání společně dodusíme do měkka.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřový bůček s k.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Cibule	200	30	170
Sádlo škvařené	120	—	120
Pepř mletý	1	—	1
Voda pitná	500	—	500
Kapusta	1200	240	960
Mouka hladká	50	—	50
Česnek	15	1,5	13,5
Hmotnost potravin	3116	271,5	2844,5
Ztráty celkem			694,5
Hmotnost hotového výrobku			2150

Vhodná příloha:

— vařené brambory

13107 — VEPŘOVÉ DUŠENÉ V MRKVI

10 porcí

1 porce: 214 g, z toho masa 64 g (4 ks)
4 kousky dušeného vepřového masa v mrkvi, nepatrně vázané bílou, řidší omáčkou. Maso má typickou vůni a chuť, je přiměřeně měkké. Mrkev je měkká, nepřevařená, okořeněná květem a pepřem.

Výrobní postup:

Opláchnutý ořez nakrájíme na kousky (4 ks na porci.

Připravené maso osmahneme na polovině dávky tuku, osolíme je, mírně podlijeme vodou a dusíme. (Během dušení masem občas zamícháme a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Očistěnou mrkev podélně rozkrájíme, nakrájíme na plátky a přidáme k masu. Po krátkém podušení zahustíme pokrm zásmažkou připravenou ze zbylého tuku a hladké prosáté mouky, do které jsme přidali mletý květ a pepř.

Maso s mrkví dusíme zvolna do měkka, pak ochutíme cukrem a před koncem varu přidáme mléko.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřový ořez	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Margarín	150	—	150
Voda pitná	400	—	400
Mrkev	1200	240	960
Mouka hladká	40	—	40
Květ, pepř mletý	1	—	1
Cukr	50	—	50
Mléko konzumní	200	—	200
Hmotnost potravin	3071	240	2831
Ztráty celkem			691
Hmotnost hotového výrobku			2140

Vhodná příloha:

— vařené brambory

13108 — HAMBURSKÁ VEPŘOVÁ KÝTA — 10 porcí

1 porce: 250 g, z toho masa včetně šunky 70 g
1 plátek dušené vepřové kýty, ukrojený přes vlákno a přelitý krémovou omáčkou. Na povrchu masa je šunka nakrájená na nudličky a okurka. Maso je šťavnaté, má typickou vůni a chuť, je protýkané šunkou a okurkou. Omáčka je smetanově nažloutlá, má jemnou nakyslou vůni a chuť a je hustší.
(Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Opláchnutý díl vepřové kýty protkneme polovinou dávky šunky a kyselou okurkou.

Očištěnou kořenovou zeleninu a cibuli nakrájíme na plátky a podusíme na polovině dávky tuku se slaninou nakrájenou na kostičky. Do základu přidáme osolené maso, okořeníme je divokým kořením, přidáme pečlivě opláchnutý nakrájený citrón, maso zastříkneme octem, mírně zalijeme vodou, přikryjeme poklicí a dusíme do měkka. (Během dušení maso obracíme, přeléváme šťávou a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkké maso vyjmeme. Šťávu zahustíme zásmažkou připravenou ze zbylého tuku a mouky, rozředíme vodou, dochutíme hořčicí, cukrem a vaříme za častého míchání nejméně 1/2 hodiny. Během varu přidáme do omáčky mléko a nakonec je zjemníme smetanou.

Provařenou omáčku procedíme přes hustý cedník (špičák) a znovu krátce převaříme.

Zbylou poloviru dávky šunky a kyselé okurky nakrájíme na jemné nudličky.

Vhodná příloha:

— houskové kendlíky
— karlovarské knedlíky
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová kýta kuch. uprav.	1000	—	1000
Šunka	200	—	200
Okurky sterilované	150	15	135
Sůl	30	—	30
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Cibule	100	15	85
Margarín	150	—	150
Slanina bez kůže	50	—	50
Koření divoké (nové koření, celý pepř, bobkový list, tymián)	3	—	3
Citrón	50	25	25
Ocet	50	—	50
Voda pitná	900	—	900
Mouka hladká	100	—	100
Hořčice	50	—	50
Cukr	20	—	20
Mléko konzumní	500	—	500
Smetana 12 %	100	—	100
Hmotnost potravin	3603	85	3518
Ztráty celkem			1018
Hmotnost hotového výrobku			2500

13109— VEPŘOVÝ BŮČEK V BRUKVÍCH — KEDLUBNÁCH — 10 porcí

1 porce— 225 g, z toho masa s kostí 65 g (3 ks)
3 kousky dušeného vepřového bůčku s brukvemi — kedlubnami, které jsou spojeny řidší bílou omáčkou. Maso je prorostlé, má typickou vůni a chuť, je přiměřeně měkké. Brukve jsou měkké, nerozvařené, bez dřevnatých částí.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl vepřového bůčku nakrájíme — nasekáme na kostky (3 kousky na porci).

Maso vložíme do kastrolu na polovinu dávky tuku, mírně je osolíme, okořeněníme pepřem, podlijeme trochou vody a dusíme do poloměkka.

Brukve — kedlubny oloupeme, zbavíme dřevnatých částí, nakrájíme na plátky, přidáme je k masu a krátce podusíme. Pak pokrm zahustíme zásmažkou připravenou ze zbylého tuku a prosáté mouky a zvolna za občasného promíchání dusíme vše do měkka. Nakonec pokrm dosolíme, ochutíme cukrem, zalijeme mlékem, krátce podusíme a přimícháme opláchnutou, jemně rozsekanou petrželovou nať.

Vhodná příloha:

— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Bůček vepřový s k.	1000	—	1000
Margarín	150	—	150
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Voda pitná	400	—	400
Brukve — kedlubny	1200	240	960
Mouka hladká	40	—	40
Cukr	30	—	30
Mléko konzumní	200	—	200
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3061	242,5	2818,5
Ztráty celkem			568,5
Hmotnost hotového výrobku			2250

13109/A — VEPŘOVÉ MASO V BRUKVÍCH — KEDLUBNÁCH — 10 porcí

1 porce: 225 g, z toho masa 64 g (4 ks)
4 kousky dušeného vepřového masa s brukvemi — kedlubnami, které jsou spojeny řidší bílou omáčkou. Maso je mírně prorostlé, má typickou vůni a chuť, je přiměřeně měkké. Brukve jsou měkké, nerozvařené, bez dřevnatých částí.

Výrobní postup:

Opláchnutý vepřový ořez nakrájíme na kousky (4 ks na porci).

Maso vložíme do kastrolu na polovinu dávky tuku, mírně je osolíme, okořeníme pepřem, podlijeme trochou vody a zvolna dusíme do poloměkka.

Brukve — kedlubny oloupeme, zbavíme dřevnatých částí, nakrájíme na plátky, přidáme k masu a krátce podusíme. Pak pokrm zahustíme zásmažkou připravenou ze zbylého tuku a prosáté mouky a zvolna za občasného promíchání dusíme vše do měkka.

Nakonec pokrm dosolíme, ochutíme cukrem, zalijeme mlékem, ještě krátce podusíme a přimícháme opláchnutou jemně rozsekanou petrželovou nať.

Vhodná příloha:

— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřový ořez	1000	—	1000
Margarín	150	—	150
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Voda pitná	400	—	400
Brukve — kedlubny	1200	240	960
Mouka hladká	40	—	40
Cukr	30	—	30
Mléko konzumní	200	—	200
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3061	242,5	2818,5
Ztráty celkem			568,5
Hmotnost hotového výrobku			2250

13110 — VEPŘOVÉ MASO PO ŠTÝRSKU — 10 porcí

1 porce: 250 g, z toho masa 64 g (4 ks)
4 kousky dušeného vepřového masa se zeleninou a bramborami. Maso má typickou vůni a chuť je přiměřeně měkké. Vložka ze zeleniny a brambor je mírně zahuštěná a okořeněná divokým kořením.

Výrobní postup:

Díl opláchnuté vepřové plece nakrájíme na kousky (4 ks na porci).

Slaninu nakrájíme na kostičky, v kastrolu ji roztavíme, přidáme nakrájené maso, osolíme je, okořeníme divokým kořením a mírně podusíme. Pak mírně podlijeme vodou a dále dusíme.

Během dušení maso ochutíme octem a k poloměkkému přidáme očištěnou, na kousky nakrájenou zeleninu, cibuli, kapustu a na kostky nakrájené, oloupané brambory.

Ze sádla a prosáté hladké mouky připravíme zásmažku, přidáme ji k masu a za občasného promíchání dusíme vše do měkka.

Hotový pokrm dosolíme a podle potřeby dochutíme octem.

(Jako doplněk můžeme podat černý chléb.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová plec. kuch. uprav.	1000	—	1000
Slanina s kůží	100	5	95
Voda pitná	500	—	500
Sůl	30	—	30
Koření divoké (nové koření, celý pepř, bobkový list)	3	—	3
Ocet	50	—	50
Cibule	200	30	170
Mrkev	150	30	120
Celer	50	10	40
Kapusta	300	60	240
Brambory	1170	470	700
Sádlo škvařené	80	—	80
Mouka hladká	50	—	50
Hmotnost potravin	3683	605	3078
Ztráty celkem			578
Hmotnost hotového výrobku			2500

13111 — DŽUVEČ

10 porcí

1 porce: 270 g, z toho masa 55 g

Směs drobně krájenou dušeného vepřového masa se zeleninou a rýží. Maso je mírně prorostlé a přiměřeně měkké. Zeleninová vložka a rýže jsou nerozvařené; pokrm má načervenalou barvu je lesklý tukem.

Výrobní postup:

Očistěný, opláchnutý a kostí zbavený vepřový bůček nakrájíme — nasekáme na drobné kousky.

Oloupanou, na drobno nakrájenou cibuli osmažíme do růžova na polovině dávky tuku. Do základu přidáme maso osolíme je opepříme, okořeníme mletou paprikou, podusíme, mírně podlijeme a dusíme do poloměkka. (Během dušení masem obšas zamícháme a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Zeleninu — rajčata nakrájená na kousky, papriky na proužky — osmahneme na druhé polovině tuku, ochutíme ji třeným česnekem, rajčatovým protlakem a přidáme k masu.

Rýži přebereme, dobře propláchneme a promícháme ji s masem. Pokrm zavaříme, přikryjeme poklicí a v troubě dodusíme do měkka.

Hotový džuveč podáváme posypaný opláchnutou, drobně sekanou petrželovou natí nebo koprem.

(Jako doplněk můžeme podat chléb nebo slané rohlíky.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Bůček vepřový s k.	1000	120	880
Cibule	500	75	425
Sádlo	200	—	200
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	2	—	2
Paprika mletá	20	—	20
Voda pitná	500	—	500
Paprikové lusky čerstvé	750	187,5	562,5
Rajčata	500	50	450
Rajčatový protlak	150	—	150
Česnek	50	5	45
Rýže	200	vařením	400
Petrželová nať — kopr	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3912	440	3672
Ztráty celkem			972
Hmotnost hotového výrobku			2700

13112 — VEPŘOVÉ ŽEBÍRKO V ŠOULETU

10 porcí

1 porce: 290 g, z toho masa 60 g s k.

1 pečené vepřové žebírko, přikryté šouletem. Maso má typickou vůni a chuť, je přiměřeně měkké. Šoulet je mírně kořeněný a vláčný.

Výrobní postup:

Z vepřové pečeně částečně odsekneme obratlové kosti, maso opláchneme a nasekáme žebírka o hmotnosti 90 g. Žebírka na okraji nařízneme, mírně je naklepeme, osolíme, opečeme po obou stranách na 2/3 sádla a vyjmeme.

Přebraný vypraný a den předem namočený hrách uvaříme do měkka ve vodě použité k máčení.

V druhé nádobě uvaříme do měkka kroupy a propláchneme je studenou vodou.

Oloupanou, na drobno nakrájenou cibuli osmažíme do růžova v tuku od masa, přidáme utřený česnek, mletý pepř, majoránku a mírně zalijeme vývarem.

Vařený, odcezený hrách a vařené propláchnuté kroupy promícháme s cibulovým základem a osolíme.

Připravený šoulet nasypeme do pekáče vymaštěného zbývající 1/3 sádla, do šouletu zasuneme opečená žebírka, pokrm vložíme do horké trouby a pečeme asi 30 minut. Podle potřeby zalijeme šoulet vývarem, aby zůstal vláčný.

Vhodným doplňkem je kyselá okurka nebo syrové kysané zelí.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová pečeně s k.	1000	100	900
Sůl	30	—	30
Sádlo škvařené	250	—	250
Hrách	400	vařením	880
Kroupy velké	400	vařením	1200
Cibule	200	30	170
Česnek	50	5	45
Pepř mletý	1	—	1
Majoránka	1	—	1
Vývar B, receptura č. 10101	300	—	300
Hmotnost potravin	2632	135	3777
Ztráty celkem			877
Hmotnost hotového výrobku			2900

13113 — BRATISLAVSKÉ VEPŘOVÉ PLECKO

10 porcí

1 porce: 210 g, z toho masa 64 g
1 plátek dušeného vepřového plecka, ukrojený přes vlákno a přelitý krémovou omáčkou se zeleninovou vložkou. Maso je šťavnaté a přiměřeně měkké. Omáčka má jemnou, nakyslou vůni a chuť, zeleninová vložka je nakrájená na nudličky.
(Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Díl oláchnuté vepřové plece svineme jako závin, upevníme tenkým motouzem a maso osolíme.

Oloupanou, na drobno nakrájenou cibuli osmažíme v tuku do růžova. Do základu přidáme připravené maso, opečeme je, přidáme rajčatový protlak, maso mírně podlijeme vodou a zvolna dusíme pod poklicí do měkka. (Během dušení maso obracíme a podle potřeby podléváme teplou vodou.)

Měkké maso ze šťávy vyjmeme. Šťávu vydusíme na tuku, zaprášíme hladkou moukou, osmahneme, zalijeme vodou, dochutíme citrónovou šťávou, rozmícháme a dobře provaříme. Během varu přilijeme mléko, omáčku dosolíme a nakonec zjemníme smetanou.

Provařenou omáčku procedíme přes hustý cedník (špičák) a přimícháme do ní vložku — na nudličky nakrájenou vařenou zeleninu, okurky a odcezený hrášek. Omáčku znovu krátce převaříme.

Vepřovou plec přes porcováním zbavíme motouzu.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová plec kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Margarín	150	—	150
Cibule	200	30	170
Rajčatový protlak	50	—	50
Voda pitná	600	—	600
Mouka hladká	80	—	80
Citrón 1 ks	100	50	50
Mléko konzumní	500	—	500
Smetana 12 %	100	—	100
Mrkev	40	8	32
Celer	40	8	32
Okurky sterilované	50	5	45
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	40	—	40
Hmotnost potravin	2980	101	2879
Ztráty celkem			779
Hmotnost hotového výrobku			2100

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— těstoviny

13114 — VEPŘOVÝ GULÁŠ

10 porcí

1 porce: 160 g, z toho masa 64 g (4 ks)
4 kousky dušeného vepřového masa, přelitého lesklou, načervenalou šťávou. Maso je šťavnaté a přiměřeně měkké. Šťáva je kořeněná a hustší.

Výrobní postup:

Díl opláchnuté vepřové plece nebo ořezu nakrájíme na stejnoměrné kousky (4 ks na porci).

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, usmažíme na sádle do zlatova, přidáme mletou papriku, krátce zpěníme a mírně podlijeme vodou. Do základu dáme nakrájení maso, přidáme rajčatový protlak, sůl, utřený česnek, kmín a maso za občasného promíchání zvolna dusíme ve vlastní šťávě do poloměkka. Když se šťáva vydusí na tuk, zaprášíme maso moukou, osmahneme, zalijeme vodou, rozmícháme a dusíme do měkka.

Nakonec guláš dosolíme a okořeníme drcenou majoránkou; maso vyjmeme do jiného hrnce, šťávu na ně procedíme přes hustý cedník a guláš krátce povaříme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová plec b. k. nebo ořez	1000	—	1000
Cibule	200	30	170
Sádlo škvařené	120	—	120
Paprika mletá	20	—	20
Voda pitná	800	—	800
Rajčatový protlak	50	—	50
Sůl	30	—	30
Česnek	15	1,5	13,5
Kmín	2	—	2
Majoránka	1	—	1
Mouka hladká	50	—	50
Hmotnost potravin	2288	31,5	2256,5
Ztráty celkem			656,5
Hmotnost hotového výrobku			1600

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— houskové knedlíky
— těstoviny

13115 — RIZOTO Z VEPŘOVÉHO MASA

10 porcí

1 porce: 280 g

Směs dušeného masa s rýží a dalšími přísadami, na povrchu posypaná strouhaným sýrem. Maso v rizotu je drobně krájené, šťavnaté a přiměřeně měkké.

Vůně a chuť pokrmu jsou typické pro použité suroviny a přísady.

Výrobní postup:

Díl opláchnuté vepřové plece nebo ořez nakrájíme na drobné kostičky.

Cibuli oloupeme, drobně nakrájíme a osmažíme na sádle do růžova. Do základu přidáme připravené maso, osolíme je, opepříme a za občasného promíchání krátce podusíme.

Pak přidáme lečo, maso mírně podlijeme vodou a dusíme do poloměkka.

K poloměkkému masu přidáme dobře vypranou, odcezenou rýži, zalijeme vodou (v poměru na 1 šálek rýže 11/2 šálku vody), za stálého míchání zavaříme, přikryjeme poklicí a dusíme v mírně vyhřáté troubě do měkka.

Hotový pokrm promícháne vidličkou. Při podávání tvarujeme rizoto v polévkovém šálku a na povrchu sypeme strouhaným sýrem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová plec b. k. nebo ořez	1000	—	1000
Cibule	200	30	170
Sádlo škvařené	120	—	120
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Lečo — konzerva bez masa	200	—	200
Rýže	800	—	800
Voda pitná	1200	—	1200
Sýr tvrdý	100	5	95
Hmotnost potravin	3651	35	3616
Ztráty celkem			816
Hmotnost hotového výrobku			2800

Vhodný doplněk:

— kyselé okurky nebo různé zeleninové saláty

13116 — PLOVDIVSKÉ MASO

10 porcí

1 porce: 164 g, z toho masa 64 g

Krájené dušené vepřové maso v načervenalé, tukem lesklé šťávě, mírně kořeněné a přiměřeně měkké. Šťáva je ochucena rajčatovým protlakem, česnekem a je hustší.

Výrobní postup:

Díl opláchnuté vepřové plece nebo ořezu nakrájíme na drobné kostičky.

Oloupanou, na drobno nakrájenou cibuli osmažíme na 1/3 tuku do růžova. Do cibulového základu přidáme nakrájené maso, osolíme je a opečeme. Pak přidáme utřený česnek, mletou papriku, zpěníme ji, zalijeme trochou vody, přidáme rajčatový protlak, maso přikryjeme poklicí a dusíme do poloměkka. (Během dušení masem občas zamícháme a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Poloměkké maso zahustíme zásmažkou připravenou ze zbývajícího tuku a mouky, rozmícháme a dusíme za stálého míchání do měkka.

Maso vyjmeme a šťávu na ně procedíme hustým cedníkem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová plec b. k. nebo ořez	1000	—	1000
Cibule	400	60	340
Olej	150	—	150
Sůl	20	—	20
Česnek	20	2	18
Paprika mletá	15	—	15
Rajčatový protlak	100	—	100
Voda pitná	1000	—	1000
Mouka hladká	50	—	50
Hmotnost potravin	2755	62	2693
Ztráty celkem			1053
Hmotnost hotového výrobku			1640

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— těstoviny
— dušená rýže

13117 — MAĎARSKÝ VEPŘOVÝ PERKELT

10 porcí

1 porce: 185 g, z toho masa s k. 65 g (4 ks)
4 kousky dušeného vepřového masa, přelité načervenalou omáčkou. Maso je prorostlé, šťavnaté a přiměřeně měkké. Omáčka má vůni a chuť po použitých surovinách a přísadách, je krémově zahoustlá a lesklá tukem.

Výrobní postup:

Díl opláchnutého vepřového bůčku nakrájíme — nasekáme na kousky (4 kousky na porci).

Oloupanou, na drobno nakrájenou cibuli osmažíme na tuku do zlatova, přidáme mletou papriku a po zpěnění zalijeme mírně vodou. Do základu přidáme nakrájení maso, osolíme je a pod poklicí dusíme do měkka. (Během dušení masem občas zamícháme a podle potřeby doléváme teplou vodu).

Měkké maso vyjmeme do kastrolu. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme vodou, rozmícháme a dobře provaříme. Omáčku dochutíme rajčatovým protlakem a třeným česnekem, zjemníme ji kyselou smetanou, dobře provaříme, dosolíme, procedíme přes hustý cedník zpět na maso a vše společně ještě krátce provaříme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Bůček vepřový s k.	1000	—	1000
Cibule	300	45	255
Sádlo škvařené	100	—	100
Paprika mletá	25	—	25
Sůl	30	—	30
Voda pitná	800	—	800
Mouka hladká	100	—	100
Rajčatový protlak	100	—	100
Česnek	20	2	18
Smetana 12 % kyselá	200	—	200
Hmotnost potravin	2675	47	2628
Ztráty celkem			778
Hmotnost hotového výrobku			1850

Vhodné přílohy:

— máslové noky
— těstoviny
— dušená rýže

13118 — MAĎARSKÉ ZELÍ OBLOŽENÉ

10 porcí

1 porce: 280 g, z toho masa b. k. 55 g
1 porce maďarského zelí s dušeným vepřovým masem a plátky klobásy. Maso i klobása jsou nakrájené na tenké plátky a zapečené v ochuceném zelí.

Výrobní postup:

Díl vepřového bůčku opláchneme ve vlažné vodě, osolíme, mírně podlijeme vodou, upečeme v troubě do poloměkka, vyjmeme z pekáče, vykostíme a necháme prochladnout.

Cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme do růžova na polovině dávky tuku, přidáme k ní pokrájenou, roztavenou slaninu, přimícháme mletou papriku, přilijeme šťávu z bůčku a přidáme utřený česnek. Do tohoto základu vložíme propláchnuté kysané zelí a vše promícháme.

Do pekáče vymaštěného zbytkem sádla vložíme polovinu připraveného zelí, pokryjeme je vrstvou upečeného, na plátky krájeného bůčku a klobásy, přikryjeme druhou polovinou zelí, zalijeme rozmíchanou kyselou smetanou a dáme péci do vyhřáté trouby.

Během pečení podle potřeby přeléváme vývarem, aby se maso se zelím nedusilo na sucho.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Bůček vepřový s k.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Cibule	150	22,5	127,5
Sádlo škvařené	100	—	100
Slanina s kůží	100	5	95
Paprika mletá	20	—	20
Česnek	30	3	27
Zelí kysané	1000	—	1000
Moravská klobása	500	—	500
Smetana kyselá 12 %	300	—	300
Vývar B, receptura č. 10101	500	—	500
Hmotnost potravin	3730	30,5	3699,5
Ztráty celkem			899,5
Hmotnost hotového výrobku			2800

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— bramborové knedlíky

13119 — KROUPOVÝ PILAV

10 porcí

1 porce: 350 g včetně 50 g šťávy, z toho 32 g masa

Směs dušeného vepřového masa s vařenými kroupami a dalšími přísadami, podlitá šťávou a na povrchu posypaná strouhaným sýrem. Maso nakrájené na drobné kousky je měkké, šťáva má chuť po mase a je lesklá tukem.

Výrobní postup:

Opláchnutou vepřovou plec nebo ořez nakrájíme na drobné kostičky.

Cibuli oloupeme, nakrájíme na drobno, osmažíme ji na tuku do růžova, přidáme maso, osolíme je, mírně podlijeme vodou a dusíme do poloměkka.

Z poloměkkého masa odcedíme polovinu šťávy. Zbytek šťávy necháme vysmahnout, pak k masu přidáme pokrájená rajčata, mletou papriku, třený česnek, pepř, maso znovu mírně podlijeme vodou a dodusíme do měkka.

Odcezenou šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmahneme, zalijeme vlažnou vodou, rozmícháme, dosolíme, povaříme a procedíme.

Kroupy propereme, zalijeme horkou vodou a za občasného míchání uvaříme do měkka. Měkké kroupy propláchneme v několikeré vodě, necháme okapat, promícháme je s masem, pilav dáme do čistého kastrolu a asi 10 minut zapékáme.

Při podávání pilav tvarujeme polévkovým šálkem, vyklopíme na talíř, na povrchu posypeme strouhaným sýrem a podlijeme připravenou šťávou.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová plec b. k. nebo ořez	500	—	500
Cibule	150	22,5	127,5
Sádlo škvařené	240	—	240
Sůl	30	—	30
Paprika mletá	15	—	15
Rajčata	200	20	180
Česnek	10	1	9
Pepř mletý	2	—	2
Mouka hladká	20	—	20
Voda pitná	500	—	500
Kroupy velké	800	vařením	2400
Sýr tvrdý — moravský bochník	100	5	95
Hmotnost potravin	2567	48,5	4118,5
Ztráty celkem			618,5
Hmotnost hotového výrobku			3500

Vhodný doplněk:

— zeleninový salát

13120 — VEPŘOVÝ GULÁŠ DEBRECÍNSKÝ

10 porcí

1 porce: 180 g, z toho masa 64 g (3 ks) a 15 g párků

3 kousky dušeného vepřového masa, přelité načervenalou omáčkou s párky nakrájenými na plátky. Maso je šťavnaté, mírně prorostlé a přiměřeně měkké. Omáčka je kořeněná paprikou, hustší a lesklá tukem.

Výrobní postup:

Opláchnutý vepřový ořez nakrájíme na kousky (3 ks na porci).

Oloupanou, drobně nakrájenou cibuli usmažíme na 1/3 tuku do růžova, zpěníme v ní papriku, přidáme maso, osolíme je, přidáme rajčata pokrájená na kousky, maso v základu podusíme, mírně je podlijeme vodou a pod poklicí dusíme do poloměkka.

Šťávu zahustíme zásmažkou připravenou ze zbylého tuku a mouky, rozředíme ji a za občasného promíchání dusíme maso do měkka.

Nakonec guláš dosolíme a přidáme párky krájené na plátky.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřový ořez	1000	—	1000
Cibule	300	45	255
Sádlo škvařené	120	—	120
Paprika mletá	15	—	15
Sůl	30	—	30
Rajčata	100	10	90
Voda pitná	1000	—	1000
Mouka hladká	100	—	100
Párky jemné	150	—	150
Hmotnost potravin	2815	55	2760
Ztráty celkem			960
Hmotnost hotového výrobku			1800

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— dušená rýže

13121 — VEPŘOVÁ PLEC NA HOUBÁCH

10 porcí

1 porce: 180 g, z toho masa 64 g
1 plátek dušeného vepřového masa, ukrojený přes vlákno a přelitý tmavohnědou, tukem lesklou omáčkou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Omáčka má vůni a chuť po houbách, je mírně kořeněná a hustší.
(Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Díl vepřové plece opláchneme ve vlažné vodě a svážeme motouzem. Maso osolíme.

Cibuli oloupeme, nakrájíme na drobno, osmažíme ji na sádle do zlatova, přidáme maso, opečeme je, okořeníme kmínem a mletým pepřem, mírně zalijeme vodou, přikryjeme poklicí a zvolna dusíme do měkka. (Během dušení maso obracíme, přeléváme je šťávou a podle potřeby podléváme teplou vodou.)

Měkké maso vyjmeme a zbavíme motouzu.

Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme vodou, dobře provaříme (nejméně 1/2 hodiny) a procedíme přes hustý cedník.

Sušené houby propláchneme a uvaříme v malé dávce vody do měkka. Měkké houby drobně rozsekáme, přidáme je společně s vývarem do omáčky, omáčku dosolíme a společně s houbami krátce povaříme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová plec kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Cibule	200	30	170
Sádlo škvařené	120	—	120
Kmín	1	—	1
Pepř mletý	1	—	1
Voda pitná	1200	—	1200
Mouka hladká	100	—	100
Houby sušené	20	—	20
Hmotnost potravin	2672	30	2642
Ztráty celkem			842
Hmotnost hotového výrobku			1800

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— dušená rýže
— houskové knedlíky
— těstoviny

13122 — VEPŘOVÝ ZÁVITEK PŘÍRODNÍ

10 porcí

1 porce: 170 g, z toho masa 100 g včetně náplně
1 porce dušeného vepřového závitku s přírodní, tukem lesklou šťávou. Maso je celistvé, šťavnaté a přiměřeně měkké. Šťáva má masitou vůni a chuť, je lesklá tukem a hustší.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl vepřové kýty nakrájíme na plátky a naklepeme je paličkou na široko.

Do středu plátků naskládáme proužky slaniny a salámu, kousek vejce uvařeného na tvrdo a proužek okurky.

Náplň mírně osolíme a opepříme.

Závitky svineme, na okrajích upevníme párátky a na povrchu opět osolíme a opepříme.

Cibuli oloupeme, nakrájíme na drobno, osmažíme ji na sádle do zlatova a mírně podlijeme vodou. Do základu dáme připravené závitky a dusíme je pod poklicí do měkka. (Během dušení závitky obracíme, přeléváme šťávou a podle potřeby podléváme teplou vodou.)

Měkké závitky vyjmeme do čistého kastrolu a odstraníme párátka.

Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, osmažíme, zalijeme vlažnou vodou, rozmícháme, dobře provaříme a podle potřeby dosolíme.

Provařenou šťávu procedíme přes hustý cedník na závitky a společně krátce převaříme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová kýta kuch. uprav.	1000	—	1000
Slanina bez kůže	50	—	50
Salám pražský	200	10	190
Vejce 2 ks	80	—	80
Okurky kyselé	100	10	90
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Cibule	250	37,5	212,5
Sádlo	120	—	120
Voda pitná	800	—	800
Mouka hladká	60	—	60
Hmotnost potravin	2691	57,5	2633,5
Ztráty celkem			933,5
Hmotnost hotového výrobku			1700

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— dušená rýže

13123 — VEPŘOVÝ ZÁVITEK NA SMETANĚ

10 porcí

1 porce: 230 g, z toho masa 95 g
1 porce dušeného vepřového závitku, přelitá krémovou, smetanovou omáčkou. Maso je celistvé, šťavnaté, přiměřeně měkké. Omáčka má jemnou pikantní vůni a chuť, je mírně kořeněná a hustá.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl vepřové kýty nakrájíme na plátky a naklepeme je do šíře.

Do středu plátků naskládáme slaninu a salám, nakrájené na širší nudle, proužek okurky a kousek na tvrdo uvařeného vejce. Náplň mírně osolíme. Závitky sbalíme a na okrajích upevníme párátkem, nebo je převážeme režnou nití, a na povrchu osolíme.

Očištěnou kořenovou zeleninu a cibuli nakrájíme na plátky, zpěníme na 1/2 tuku, přidáme k ní divoké koření a připravené závitky, mírně je zalijeme vodou, přikryjeme poklicí a dusíme zvolna do měkka. (Během dušení maso přelévám šťávou a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkké závitky vyjmeme a zbavíme párátek. Šťávu zahustíme zásmažkou připravenou ze zbývajících 2/3 tuku a mouky, rozředíme vodou a mlékem, rozmícháme a dobře provaříme. Omáčku dochutíme cukrem, octem, solí a po důkladném provaření (nejméně 1/2 hodiny) přidáme smetanu.

Provařenou omáčku procedíme přes hustý cedník (špičák) na závitky a znovu krátce převaříme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová kýta kuch. uprav.	1000	—	1000
Slanina bez kůže	100	—	100
Salám pražský	200	10	190
Okurky kyselé	100	10	90
Vejce 2 ks	80	—	80
Sůl	30	—	30
Zelenina kořenová (celer, mrkev, petržel)	150	30	120
Cibule	100	15	85
Margarín	150	—	150
Koření divoké (celý pepř, nové koření, bobkový list)	3	—	3
Voda pitná	700	—	700
Mouka hladká	150	—	150
Mléko konzumní	400	—	400
Cukr	30	—	30
Ocet	50	—	50
Smetana 12 %	100	—	100
Hmotnost potravin	3343	65	3278
Ztráty celkem			978
Hmotnost hotového výrobku			2300

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— těstoviny
— dušená rýže

13124 — NOVOHRADSKÝ VEPŘOVÝ PLÁTEK

10 porcí

1 porce: 220 g, z toho masa 90 g
1 plátek dušeného vepřového bůčku, přelitý šťávou s lečem. Maso je prorostlé, šťavnaté a přiměřeně měkké. Šťáva je hustší, má načervenalou barvu, vložku tvoří lečo a žampiony.

Výrobní postup:

Opláchnutý, kostí zbavený vepřový bůček nakrájíme na silnější plátky (1 ks na porci), mírně je naklepeme, osolíme a opepříme.

Plátky masa opečeme po obou stranách na rozehřátém sádle a dáme je do vhodného pekáče.

V tuku od masa mírně osmahneme oloupanou, na plátky nakrájenou cibuli, přidáme papriku, mírně osmahneme, potom přidáme lečo, přilijeme část vody a připravenou směs nalijeme na opečené plátky masa a dusíme v troubě do měkka. V polovině dušení přilijeme zbylou vodu a smetanu rozšlehanou s prosátou hladkou moukou a dodusíme do měkka.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Bůček vepřový s k.	1500	180	1320
Sůl	40	—	40
Pepř mletý	1	—	1
Sádlo škvařené	100	—	100
Cibule	300	45	255
Žampióny	200	10	190
Paprika mletá	20	—	20
Lečo konzervované	500	—	500
Voda pitná	500	—	500
Smetana 12 %	300	—	300
Mouka hladká	50	—	50
Hmotnost potravin	3511	235	3276
Ztráty celkem			1076
Hmotnost hotového výrobku			2200

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— dušená rýže
— těstoviny

13125 — ZBOJNICKÝ BŮČEK

10 porcí

1 porce: 160 g, z toho masa b. k. 80 g
1 plátek pečeného vepřového bůčku, přelitý zeleninovou směsí se slaninou, sýrem a houbami. Maso je šťavnaté, prorostlé a přiměřeně měkké. Zeleninová směs na přelití je okořeněná pepřem a lesklá tukem

Výrobní postup:

Opláchnutý, kostí a kůže zbavený vepřový bůček nakrájíme na plátky (1 ks na porci).

Plátky naklepeme, osolíme, opepříme, obalíme je po obou stranách v prosáté hladké mouce, opečeme po obou stranách na rozehřátém oleji a vyjmeme.

V tuku od opékání masa opečeme anglickou slaninu nakrájenou na nudličky, drobně nakrájenou cibuli a očištěné, opláchnuté, na plátky nakrájené houby nebo žampióny. Pak do směsi přidáme očištěnou, na nudle nakrájenou papriku, směs mírně podlijeme vodou, osolíme a nakonec přimícháme uzený sýr nakrájený na kostičky.

Opečené plátky vepřového bůčku vložíme do připravené směsi, krátce podusíme a ihned podáváme.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— dušená rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Bůček vepřový s k.	1500	300	1200
Sůl	40	—	40
Pepř mletý	1	—	1
Mouka hladká	50	—	50
Olej stolní	100	—	100
Slanina anglická	100	5	95
Cibule	150	22,5	127,5
Houby čerstvé — žampióny	150	7,5	142,5
Paprikové lusky čerstvé	150	37,5	112,5
Voda pitná	500	—	500
Sýr uzený	150	7,5	142,5
Hmotnost potravin	2891	380	2511
Ztráty celkem			911
Hmotnost hotového výrobku			1600

13126 — ZÁHORÁCKÝ ZÁVITEK

10 porcí

1 porce: 180 g, z toho masa s náplní 130 g
1 porce plněného závitku, přelitá šťávou. Závitek je celistvý, přiměřeně měkký, vložka je nakyslá a kořeněná. Šťáva má masitou vůni a chuť, je lesklá tukem a hustší.

Výrobní postup:

Opláchnutý, kostí a kůže zbavený vepřový bůček nakrájíme na plátky (1 ks na porci).

Plátky masa mírně naklepeme, potřeme česnekem, naplníme vychladlou směsí z podušeného zelí a ostatních surovin, pečlivě zavineme a převážeme režnou nití nebo upevníme párátkem.

Jednotlivé závitky na povrchu osolíme, poprášíme hladkou moukou a naskládáme je do vymaštěného kastrolu. Závitky zprudka zapečeme v troubě, pak je mírně podlijeme vodou a za stálého přelévání upečeme do měkka.

Měkké závitky vyjmeme do jiného kastrolu, odstraníme z nich nitě nebo párátka, šťávu dosolíme, přecedíme zpět na závitky a společně krátce podusíme.

Příprava náplně:

Slaninu nakrájíme na nudličky, částečně ji roztavíme a na ní osmahneme oloupanou, drobně nakrájenou cibuli. Do základu přidáme kysané zelí; směs osolíme, okmínujeme, okořeníme pepřem, přisladíme, krátce podusíme a necháme vychladnout.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— houskové nebo bramborové knedlíky

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Bůček vepřový s k.	1500	300	1200
Česnek	30	3	27
Sůl	40	—	40
Slanina bez kůže	100	—	100
Cibule	100	15	85
Zelí kysané	500	—	500
Kmín	2	—	2
Pepř mletý	1	—	1
Cukr	30	—	30
Sádlo škvařené	50	—	50
Mouka hladká	50	—	50
Voda pitná	700	—	700
Hmotnost potravin	3103	318	2785
Ztráty celkem			985
Hmotnost hotového výrobku			1800

13127 — ŠAMORÍNSKÝ ROŽEŇ (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 170 g, z toho masa b. k. 60 g

1 porce pokrmu upraveného na jehle. Porce je přelitá přírodním výpekem šťávy. Maso, napíchané na jehle střídavě s ostatními surovinami, je prorostlé, přiměřeně měkké. Výpek šťávy má masitou chuť, je lesklý tukem.

Výrobní postup:

Opláchnutý, kostí a kůže zbavený vepřový bůček nakrájíme na plátky (asi 6 ks na 1 porci). Stejným způsobem nakrájíme anglickou slaninu, kabanos, cibuli, oloupané brambory a papriku kapii.

Jednotlivé kousky střídavě napichujeme na ocelovou jehlu nebo na dřevěnou špejli, osolíme a opepříme.

Připravené rožně pokapeme olejem a necháme 2—3 hodiny v chladu odležet.

Odležené rožně dobře upečeme na zbylém oleji, zastříkneme vodou a krátce podusíme.

Při podávání pokrm poléváme výpekem šťávy.

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřový bůček s k.	1000	200	800
Slanina anglická	200	—	200
Kabanos	200	—	200
Cibule	300	45	255
Brambory	400	160	240
Papriky kapie, bez nálevu	300	30	270
Sůl	40	—	40
Pepř mletý	2	—	2
Olej stolní	100	—	100
Voda pitná	100	—	100
Hmotnost potravin	2642	435	2207
Ztráty celkem			507
Hmotnost hotového výrobku			1700

13128 — VEPŘOVÝ BŮČEK ZAPEČENÝ SE ZELENINOU — 10 porcí

1 porce: 280 g, z toho masa b. k. 90 g

1 porce zapečeného vepřového bůčku s bramborami a zeleninou. Maso je prorostlé, přiměřeně měkké. Pokrm je do zlatova upečený, na povrchu je sedlina ze smetany a vajec.

Výrobní postup:

Opláchnutý, kostí zbavený vepřový bůček nakrájíme na silnější plátky, mírně je naklepeme, osolíme, opepříme a obalíme v prosáté hladké mouce.

Porce vepřového bůčku opečeme po obou stranách na horkém sádle a rozložíme je na plocho do pekáče.

Brambory oloupeme, nakrájíme na silnější plátky, opečeme po obou stanách do zlatova v tuku od opékání masa a rozložíme na připravené maso.

Na roztavené slanině podusíme očištěnou, na hranolky krájenou zeleninu — mrkev, celer, cibuli — a na růžičky rozebraný květák. Do směsi přidáme očištěné, na plátky nakrájené žampióny, osolíme, opepříme a přidáme odcezený hrášek a fazolky. Směs navršíme na brambory s masem a pokrm dáme péci do trouby.

Po částečném zapečení zalijeme pokrm smetanou rozšlehanou s vejci a zbylou hladkou moukou a společně dopečeme.

Vhodný doplněk:

— zeleninový salát

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřový bůček s k.	1500	180	1320
Sůl	40	—	40
Pepř mletý	1	—	1
Mouka hladká	100	—	100
Sádlo škvařené	100	—	100
Brambory	1000	400	600
Slanina bez kůže	150	—	150
Mrkev	250	50	200
Celer	200	40	160
Cibule	200	30	170
Květák očištěný	150	—	150
Žampióny	200	10	190
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	150	—	150
Fazolové lusky sterilovaná, bez nálevu	150	—	150
Smetana 12 %	500	—	500
Vejce 3 ks	120	—	120
Hmotnost potravin	4811	710	4101
Ztráty celkem			1301
Hmotnost hotového výrobku			2800

13129 — VEPŘOVÝ BŮČEK ZAPEČENÝ S KAPUSTOU

10 porcí

1 porce: 260 g

1 porce drobně nakrájeného vepřového masa, zapečeného s kapustou a brambory. Maso je šťavnaté a přiměřeně měkké. Směs je spojená vaječnou sedlinou.

Výrobní postup:

Opláchnutý, kostí zbavený vepřový bůček nakrájíme na drobné kousky, vložíme na drobně nakrájenou cibuli s 2/3 sádla, společně osmahneme, okořeníme kmínem, pepřem a osolíme. Pak maso mírně podlijeme vodou a dusíme přikryté téměř do měkka.

Kapustu očistíme, zbavíme zvadlých listů a košťálu, nakrájíme ji na větší čtverce, spaříme ve vařící vodě a necháme okapat.

Čistý pekáč vymastíme zbývající 1/3 sádla a na dno naskládáme oloupané, na plátky nakrájené brambory.

Žemle nakrájíme na kostičky, promícháme je s dušeným masem, přidáme utřený česnek, odcezenou kapustu, směs dosolíme, okořeníme pepřem a navršíme do pekáče na brambory.

Pokrm dáme péci do rozehřáté trouby.

Po částečném zapečení zalijeme směs vejci rozšlehanými s mlékem a zvolna společně dopečeme, až jsou brambory měkké a vaječná sedlina zatuhlá.

Druh potraviny	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Bůček vepřový s k.	1000	120	880
Cibule	150	22,5	127,5
Sádlo škvařené	150	—	150
Sůl	40	—	40
Kmín	2	—	2
Pepř mletý	1	—	1
Voda pitná	200	—	200
Kapusta	1500	300	1200
Brambory	600	240	360
Žemle	150	—	150
Česnek	20	2	18
Vejce 4 ks	160	—	160
Mléko konzumní	500	—	500
Hmotnost potravin	4473	684,5	3788,5
Ztráty celkem			1188,5
Hmotnost hotového výrobku			2600

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— chléb, pečivo

13130 — PIVOVARSKÝ TOKÁŇ

10 porcí

1 porce: 150 g, z toho masa 80 g

1 porce dušeného, na nudle nakrájeného vepřového bůčku, na povrchu posypaná strouhaným sýrem a sekanou petrželovou natí. Maso je prorostlé, kořeněné a přiměřeně měkké. Šťáva je zahuštěná strouhanou houskou a ochucená pivem.

Výrobní postup:

Opláchnutý, kostí a kůže zbavený vepřový bůček nakrájíme na silnější nudle.

Maso osmahneme do červena na oleji společně s drobně nakrájenou cibulí. Pak přidáme utřený česnek, maso osolíme, okořeníme mletým pepřem a novým kořením, mírně podlijeme vodou a pod poklicí dusíme do měkka. (Během dušení masem mícháme a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Téměř měkké maso zasypeme prosátou strouhanou houskou, zalijeme pivem a dodusíme do měkka.

Při podávání posypeme jednotlivé porce nastrouhaným uzeným sýrem a opláchnutou, drobně sekanou petrželovou natí nebo pažitkou.

Druh potraviny	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Bůček vepřový s k.	1500	300	1200
Cibule	200	30	170
Olej stolní	100	—	100
Česnek	15	1,5	13,5
Sůl	40	—	40
Pepř mletý	1	—	1
Nové koření mleté	1	—	1
Voda pitná	300	—	300
Houska strouhaná	50	—	50
Pivo světlé 10°	500	—	500
Sýr uzený	100	5	95
Petrželová nať — pažitka	20	5	15
Hmotnost potravin	2827	341,5	2485,5
Ztráty celkem			985,5
Hmotnost hotového výrobku			1500

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— chléb

13131 — SIKULSKÝ GULÁŠ

10 porcí

1 porce: 214 g, z toho masa 64 g (4 ks)
4 kousky dušeného vepřového masa, překryté dušeným zelím s dalšími přísadami a zjemněným mlékem. Maso je prorostlé, šťavnaté a přiměřeně měkké. Dušené zelí má červenou barvu, je ochucené česnekem a rajčatovým protlakem.

Výrobní postup:

Opláchnutý díl vepřové plece nebo ořez nakrájíme na kousky (4 ks na porci).

Oloupanou, drobně nakrájenou cibuli osmahneme do růžova na 1/3 tuku, přidáme maso, osmahneme, zaprášíme paprikou, znovu lehce zasmažíme a přimícháme rajčatový protlak. Maso mírně zalijeme vodou, osolíme, okořeníme kmínem a třeným česnekem a pod poklicí dusíme.

Po krátkém dušení přidáme k masu překrájené kysané zelí, zbylou dávku vody a vše zahustíme světlou zásmažkou, připravenou z prosáté hladké mouky a zbývajících 2/3 sádla.

Pokrm dále dusíme zvolna do měkka. Ke konci dušení přilijeme mléko a guláš krátce převaříme.

Vhodná příloha:

— houskové knedlíky

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová plec b. k. nebo ořez	1000	—	1000
Cibule	150	22,5	127,5
Sádlo škvařené	120	—	120
Paprika mletá	20	—	20
Rajčatový protlak	100	—	100
Voda pitná	500	—	500
Sůl	30	—	30
Kmín	1	—	1
Česnek	10	1	9
Zelí kysané	800	—	800
Mouka hladká	50	—	50
Mléko konzumní	250	—	250
Hmotnost potravin	3031	23,5	3007,5
Ztráty celkem			867,5
Hmotnost hotového výrobku			2140

13132 — SLOVINSKÝ GULÁŠ

10 porcí

1 porce: 180 g, z toho masa 60 g (4 ks)
4 kousky dušeného vepřového masa, přelité načervenalou omáčkou s vložkou okurek nakrájených na kostičky. Maso je prorostlé, šťavnaté a přiměřeně měkké. Omáčka je hustší, má pikantní vůni a chuť, je zjemněná smetanou.

Výrobní postup:

Opláchnutý vepřový bůček částečně vykostíme a nakrájíme na kousky (4 kousky na porci).

Oloupanou cibuli nakrájíme na plátky, lehce ji osmahneme na sádle a zalijeme trochou vody.

Do cibulového základu vložíme maso. Osolíme je, opepříme, okořeníme kmínem a dusíme pod poklicí do měkka. (Během dušení masem mícháme a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkké maso ze šťávy vyjmeme. Šťávu vysmahneme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, osmahneme, přidáme papriku, zalijeme vodou, dobře rozmícháme, přidáme rajčatový protlak a omáčku dobře provaříme.

Ke konci varu přidáme do omáčky rozšlehanou kyselou smetanu, sardelovou pastu a krátce převaříme.

Uvařenou omáčku procedíme přes hustý cedník zpět na maso, přimícháme okurky nakrájené na kostičky a společně znovu krátce převaříme.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— dušená rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Bůček vepřový s k.	1000	50	950
Cibule	250	37,5	212,5
Sádlo škvařené	50	—	50
Voda pitná	600	—	600
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Kmín	1	—	1
Mouka hladká	100	—	100
Paprika mletá	10	—	10
Rajčatový protlak	30	—	30
Smetana kyselá 12 %	500	—	500
Sardelová pasta	20	—	20
Okurky nakládané, bez nálevu	200	20	180
Hmotnost potravin	2792	107,5	2684,5
Ztráty celkem			884,5
Hmotnost hotového výrobku			1800

13133 — HORŇÁCKÝ GULÁŠ

10 porcí

1 porce: 280 g, z toho masa 55 g, párků 45 g

4 kousky dušeného vepřového masa, spojené s vařenými fazolemi. Na povrchu je opečený párek. Maso je prorostlé, šťavnaté a přiměřeně měkké. Fazole jsou celistvé, kořeněné, zjemněné kyselou smetanou.

Výrobní postup:

Opláchnutý, kostí zbavený vepřový bůček nakrájíme na kousky (4 ks na porci).

Přebrané, dobře vyprané fazole zalijeme dávkou vody a necháme máčet v chladnu přes noc. Pak přidáme k fazolím bobkový list a ve vodě, v níž se máčely, je uvaříme do měkka.

Oloupanou, na drobno nakrájenou cibuli osmažíme do růžova na 2/3 dávky sádla. Do základu přidáme připravené maso, osolíme je, okořeníme pepřem, kmínem, podusíme, mírně podlijeme vodou a dusíme téměř do měkka. Pak přidáme do guláše mletou papriku, třený česnek a majoránku, maso promícháme s uvařenými fazolemi, přimícháme lečo, smetanu rozšlehanou s prosátou hladkou moukou a pokrm za občasného promíchání povaříme. Podle potřeby guláš dosolíme.

Při podávání klademe na každou porci párek opečený na zbývající 1/3 sádla.

Vhodný doplněk:

— chléb

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Bůček vepřový s k.	1000	120	880
Fazole bílé suché	300	navaří se	750
Bobkový list	0,5	—	0,5
Voda pitná	900	—	900
Cibule	200	30	170
Sádlo škvařené	150	—	150
Sůl	40	—	40
Pepř mletý	1	—	1
Kmín	1	—	1
Paprika mletá	10	—	10
Česnek	20	2	18
Majoránka	0,5	—	0,5
Lečo	300	—	300
Mouka hladká	80	—	80
Smetana kyselá 12 %	300	—	300
Párky debrecínské	500	—	500
Hmotnost potravin	3803	152	4101
Ztráty celkem			1301
Hmotnost hotového výrobku			2800

13134 — KOTLÍKOVÝ GULÁŠ S NOČKY

10 porcí

1 porce: 340 g, z toho masa 80 g

1 porce kotlíkového guláše z vepřového a hovězího masa s brambory, lečem a nočky. Maso je měkké, rozkrájené na drobnější kousky. Pokrm má ostřejší chuť a červenou barvu.

Výrobní postup:

Opláchnutý, kostí zbavený vepřový bůček a hovězí maso nakrájíme na drobné kousky (asi 10 ks na porci).

Oloupanou, na drobno nakrájenou cibuli osmahneme na sádle do zlatova, přidáme mletou papriku, zpěníme ji a podlijeme mírně vodou. Do základu dáme nakrájené maso, přidáme utřený česnek, sůl, maso okořeníme kmínem a mletým pepřem a dusíme do poloměkka. Pak přidáme oloupané, na kostky krájené brambory a opět dusíme.

Nakonec přidáme do guláše lečo, drcené pálivé papriky, opět zalijeme vodou a společně dodusíme do měkka.

Do hotového guláše přidáme uvařené nočky.

Příprava nočků:

Z prosáté hrubé mouky a vajec zpracujeme husté těsto a buď z něho vykrajujeme lžičkou noky, nebo je nastrouháme na hrubém struhadle a uvaříme v osolené vodě do měkka.

Kotlíkový guláš podáváme ve speciálních kotlících.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	500	—	500
Bůček vepřový s k.	1000	120	880
Cibule	250	37,5	212,5
Sádlo škvařené	100	—	100
Paprika mletá	30	—	30
Voda pitná	500	—	500
Česnek	20	2	18
Sůl	40	—	40
Kmín	1	—	1
Pepř mletý	1	—	1
Brambory	1500	600	900
Lečo konzervované	400	—	400
Papriky pálivé suché nebo paprika mletá pálivá	15	—	15
Mouka hrubá	300	—	300
Vejce 2 ks	80	—	80
Hmotnost potravin	4737	759,5	3977,5
Ztráty celkem			577,5
Hmotnost hotového výrobku			3400

13135 — ZABIJAČKOVÝ BŮČEK

10 porcí

1 porce: 150 g, z toho masa 80 g

1 porce dušeného vepřového masa na cibuli, spojená s podušeným mozkem. Maso nakrájené na menší kousky je kořeněné a přiměřeně měkké. Šťáva je přírodní, nezahuštěná, lesklá tukem a je jí pouze malé množství.

Výrobní postup:

Opláchnutý, kostí zbavený vepřový bůček nakrájíme na menší kousky (6 kousků na porci).

Oloupanou, drobně nakrájenou cibuli osmahneme na sádle. Do základu přidáme připravené maso, osolíme je, okořeníme pepřem, novým kořením, majoránkou, podusíme, zalijeme vodou, dokořeníme tlučeným česnekem a pod poklicí dusíme téměř do měkka.

Pak k masu přidáme odblaněný, opláchnutý a na kousky nakrájený vepřový mozek a společně s masem krátce podusíme.

Hotový pokrm podle potřeby dokořeníme a osolíme.

Vhodné přílohy:

— vařené nebo šťouchané brambory
— chléb

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Bůček vepřový s k.	1500	180	1320
Cibule	300	45	255
Sádlo škvařené	50	—	50
Sůl	40	—	40
Pepř mletý	2	—	2
Nové koření mleté	0,5	—	0,5
Majoránka	1	—	1
Česnek	10	1	9
Voda pitná	500	—	500
Vepřový mozek	300	15	285
Hmotnost potravin	2703,5	241	2462,5
Ztráty celkem			962,5
Hmotnost hotového výrobku			1500

13136 — VEPŘOVÉ DUŠENÉ NA PIVĚ

10 porcí

1 porce: 184 g, z toho masa 64 g (4 ks)

4 kousky dušeného vepřového masa, přelité šťávou ochucenou pivem. Maso je šťavnaté, mírně kořeněné a přiměřeně měkké. Šťáva má masitou chuť a příchuť po pivě, je mírně zahuštěná chlebem a lesklá tukem.

Výrobní postup:

Opláchnuté vepřové maso nakrájíme na stejnoměrné kousky (4 ks na porci).

Oloupanou, na drobno nakrájenou cibuli osmahneme na sádle do růžova. Do základu vložíme maso, podusíme je, osolíme, přidáme kmín, přilijeme vývar B, maso přikryjeme a dusíme za občasného promíchání do měkka. (Během dušení doléváme podle potřeby vývar.)

Měkké maso ze šťávy vyjmeme. Do šťávy přidáme chléb máčený v pivě, dolijeme zbytek vývaru a šťávu převaříme.

Převařenou šťávu procedíme přes hustý cedník zpět na maso, dosolíme ji, dokořeníme pepřem a pokrm ještě krátce povaříme.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— dušená rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová plec b. k. nebo ořez	1000	—	1000
Cibule	200	30	170
Sádlo škvařené	150	—	150
Sůl	30	—	30
Kmín	1	—	1
Vývar B, receptura č. 10101	1000	—	1000
Chléb	150	—	150
Pivo světlé 10°	150	—	150
Pepř mletý	1	—	1
Hmotnost potravin	2682	30	2652
Ztráty celkem			812
Hmotnost hotového výrobku			1840

13137 — VEPŘOVÝ BŮČEK S RŮŽIČKOVOU KAPUSTOU

10 porcí

1 porce: 180 g, z toho masa 60 g (4 ks)
4 kousky dušeného vepřového masa s růžičkovou kapustou. Pokrm je mírně zahuštěný moukou. Maso je prorostlé, přiměřeně měkké, kořeněné. Růžičková kapusta je mírně okořeněná a ochucená česnekem.

Výrobní postup:

Opláchnutý, kostí zbavený vepřový bůček nakrájíme na kousky (4 ks na porci).

Cibuli oloupeme, nakrájíme na drobno, zpěníme ji na sádle, přidáme nakrájené maso, v základu je osmahneme, osolíme, opepříme, zaprášíme prosátou moukou a opět osmahneme.

Pak maso mírně podlijeme vodou, přidáme třený česnek a pod poklicí dusíme zvolna do poloměkka. (Během dušení masem mícháme a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Růžičkovou kapustu očistíme, propláchneme vodou a v mírně osolené vodě ovaříme. Odcezenou kapustu přidáme k masu a společně dodusíme do měkka.

Nakonec pokrm dosolíme, okořeníme drcenou majoránkou a znovu krátce povaříme.

Vhodná příloha:

— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g		
	hrubá	odpad	čistá
Bůček vepřový s k.	1000	120	880
Cibule	200	30	170
Sádlo škvařené	100	—	100
Sůl	40	—	40
Pepř mletý	2	—	2
Mouka hladká	50	—	50
Voda pitná	500	—	500
Česnek	15	1,5	13,5
Růžičková kapusta (růžičky)	1000	200	800
Majoránka	0,5	—	0,5
Hmotnost potravin	2907,5	351,5	2556
Ztráty celkem			756
Hmotnost hotového výrobku			1800

13138 — VEPŘOVÝ BŮČEK V ZELENINĚ

10 porcí

1 porce: 200 g, z toho masa 80 g
1 porce dušeného vepřového masa se zeleninou a bramborami. Pokrm je na povrchu posypán sekanou petrželovou natí. Maso je prorostlé, šťavnaté a přiměřeně měkké. Zelenina s bramborami je mírně kořeněná, nerozvařená.

Výrobní postup:

Opláchnutý, kostí zbavený vepřový bůček nakrájíme na menší kousky (6 až 8 ks na porci).

Cibuli oloupeme, nakrájíme na drobno a zpěníme ji na sádle. Do základu přidáme maso, osolíme je, opepříme, opečeme, mírně podlijeme vodou a pod poklicí dusíme do poloměkka. (Během dušení masem občas zamícháme a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Pak přidáme očištěnou zeleninu, nakrájenou na plátky nebo kousky (pór, květák, mrkev, kapustu), promícháme a dusíme. Oloupané brambory nakrájíme na delší dílky a dusíme je společně s masem.

Nakonec, když je maso téměř měkké, přidáme odcezené zelené fazolky, hrášek, utřený česnek, pokrm dosolíme a ještě povaříme.

Při podávání sypeme jednotlivé porce opláchnutou, drobně sekanou petrželovou natí nebo pažitkou.

Vhodný doplněk:

—chléb

Druh potravin	Hmotnost v g		
	hrubá	odpad	čistá
Bůček vepřový s k.	1500	180	1320
Cibule	200	30	170
Sádlo škvařené	100	—	100
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Voda pitná	300	—	300
Pórek	150	30	120
Květák očištěný	100	—	100
Mrkev	200	40	160
Kapusta	100	20	80
Brambory	1000	400	600
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	100	—	100
Fazolové lusky sterilované bez nálevu	200	—	200
Česnek	10	1	9
Petrželová nať — pažitka	20	5	15
Hmotnost potravin	4011	706	3805
Ztráty celkem			1305
Hmotnost hotového výrobku			2000

13139 — VEPŘOVÝ ŘÍZEK NA HOUBÁCH

10 porcí

1 porce: 160 g, z toho masa 63 g

1 porce dušeného vepřového řízku, přelitá nahnědlou šťávou s vložkou rozsekaných hub. Maso je celistvé, šťavnaté, přiměřeně měkké. Šťáva má vůni a chuť po mase a houbách, je lesklá tukem a hustší.

Výrobní postup:

Díl vepřové kýty opláchneme ve vlažné vodě a rozkrájíme přes vlákno na řízky. Řízky naklepeme, osolíme a na okrajích nařízneme.

Cibuli oloupeme, nakrájíme na drobno a mírně osmahneme na sádle. Do základu přidáme připravené řízky a opečeme je. Pak maso zaprášíme hladkou moukou, osmahneme, zalijeme vývarem B, přidáme kmín, rozmícháme a dusíme.

Téměř měkké vepřové řízky vyjmeme do čistého kastrolu a šťávu na ně procedíme.

Sušené houby uvaříme v malé dávce vody, rozsekáme je a společně s vývarem přidáme do šťávy. Pokrm dosolíme a krátce převaříme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová kýta kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Cibule	150	22,5	127,5
Sádlo škvařené	150	—	150
Vývar B, receptura č. 10101	1000	—	1000
Kmín	1	—	1
Mouka hladká	50	—	50
Houby sušené	30	—	30
Hmotnost potravin	2411	22,5	2388,5
Ztráty celkem			788,5
Hmotnost hotového výrobku			1600

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— dušená rýže
— houskové knedlíky
— těstoviny

13140 — PASTÝŘSKÝ ŘÍZEK

10 porcí

1 porce: 200 g, z toho masa s náplní 150 g a 50 g šťávy

1 porce plněného řízku, přelitá hustší, tukem lesklou šťávou. Maso plněné vložkou je kořeněné a přiměřeně měkké. Šťáva má masitou vůni a chuť, je hustší.

Výrobní postup:

Opláchnutý, kůže a kostí zbavený vepřový bůček nakrájíme na tenké plátky (1 ks na porci) a naklepeme je do široka.

Na jednotlivé plátky klademe dávku směsi připravené z uzeného masa, cibule, žampiónů, uzeného sýra, vejce, soli a mletého pepře.

Naplněné plátky sbalíme do tvaru silnějších řízků, naskládáme na plocho do pekáče vymaštěného sádlem, osolíme, poprášíme hladkou moukou a v troubě zprudka zapečeme.

Pak řízky zalijeme dávkou vody a za stálého přelévání pečeme do měkka. Měkké řízky vyjmeme, odvařenou šťávu na ně přecedíme a dosolíme ji.

Příprava náplně:

Uvařené uzené ramínko nakrájíme na nudličky, přidáme na hrubo nakrájenou cibuli, očištěné, na plátky nakrájené žampióny, podušené na části sádla, nastrouhaný uzený sýr, smetanu a syrová vejce. Směs ochutíme solí, pepřem a promícháme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřový bůček s k.	1500	300	1200
Uzené ramínko rolované	200	—	200
Cibule	150	22,5	127,5
Žampióny	150	7,5	142,5
Sýr uzený	150	7,5	142,5
Vejce 2 ks	80	—	80
Smetana 12 %	100	—	100
Sůl	40	—	40
Pepř mletý	1	—	1
Sádlo škvařené	100	—	100
Mouka hladká	50	—	50
Voda pitná	800	—	800
Hmotnost potravin	3321	337,5	2983,5
Ztráty celkem			983,5
Hmotnost hotového výrobku			2000

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

13141 — PEKAŘSKÝ ŘÍZEK

10 porcí

1 porce: 180 g, z toho masa s náplní 130 g a 50 g šťávy
1 porce plněného řízku, přelitá hustší, tukem lesklou šťávou, ochucenou vínem. Maso je celistvé, náplň je kořeněná sardelovou pastou a petrželovou natí.

Výrobní postup:

Opláchnutý, kostí a kůže zbavený vepřový bůček nakrájíme na tenké plátky (1 ks na porci) a naklepeme je do široka.

Plátky plníme připravenou směsí z uzeného masa a ostatních surovin, sbalíme je do tvaru silnějšího řízku a naskládáme na plocho do pekáče vymaštěného sádlem.

Řízky poprášíme hladkou moukou, zprudka je zapečeme v troubě, zalijeme polovinou dávky vody a za občasného přelévání pečeme do měkka.

Během pečení přeléváme maso vypečenou šťávou a podle potřeby dolijeme zbylou dávku vody.

Upečené řízky vyjmeme, šťávu ochutíme vínem, procedíme zpět na maso a společně podusíme.

Příprava náplně:

Syrové uzené maso umeleme společně se žemlí namočenou v mléce a zamícháme do částečně vyšlehaného másla s vejci. Směs ochutíme sardelovou pastou, opláchnutou sekanou petrželovou natí, osolíme a opepříme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Bůček vepřový s k.	1500	300	1200
Uzené ramínko rolované	200	—	200
Žemle — veka	120	—	120
Mléko konzumní	100	—	100
Máslo	100	—	100
Vejce 3 ks	120	—	120
Sardelová pasta	20	—	20
Petrželová nať	30	7,5	22,5
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Sádlo škvařené	50	—	50
Mouka hladká	50	—	50
Voda pitná	700	—	700
Víno bílé	100	—	100
Hmotnost potravin	3121	307,5	2813,5
Ztráty celkem			1013,5
Hmotnost hotového výrobku			1800

Vhodné přílohy:
— vařené brambory
— bramborová kaše
— dušená rýže

13142 — VEPŘOVÉ ŽEBÍRKO PLNĚNÉ

10 porcí

1 porce: 170 g, z toho masa včetně náplně 120 g
1 porce plněného vepřového žebírka, přelitá přírodní, tukem lesklou šťávou. Maso je do zlatova upečené, přiměřeně měkké, vložka je celistvá. Šťáva má masitou vůni a chuť, je řídší a zjemněná máslem.

Výrobní postup:

Z vepřové pečeně odsekneme obratlové kosti, opláchneme ji ve vlažné vodě a nasekáme žebírka.

Ostrým nožem každé žebírko na plocho prořízneme. Otvor v mase vyplníme připravenou vychladlou směsí, uzavřeme párátkem a žebírka na povrchu osolíme a pomoučníme.

Takto upravená vepřová žebírka naskládáme na plocho do pekáče vymaštěného sádlem a v rozehřáté troubě je zapečeme.

Po zapečení maso podlijeme vodou a za stálého přelévání šťávou pečeme do měkka. Podle potřeby doléváme teplou vodu.

Pečená žebírka vyjmeme, zbavíme párátek, šťávu procedíme přes hustý cedník zpět na maso a zjemníme ji máslem.

Příprava vložky:

Slaninu nakrájíme, částečně roztavíme, osmahneme na ni drobně nakrájenou cibuli a přidáme očištěné, na plátky nakrájené žampióny. Po krátkém podušení přidáme do směsi vejce, osolíme ji, opepříme a necháme zhoustnout.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová pečeně s k.	1500	150	1350
Cibule	100	15	85
Slanina bez kůže	100	—	100
Žampióny	100	5	95
Vejce 2 ks	80	—	80
Sůl	40	—	40
Pepř mletý	1	—	1
Mouka hladká	30	—	30
Sádlo škvařené	50	—	50
Voda pitná	1000	—	1000
Máslo	100	—	100
Hmotnost potravin	3101	170	2931
Ztráty celkem			1231
Hmotnost hotového výrobku			1700

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— dušená rýže

13143 — VEPŘOVÉ ŽEBÍRKO NA PAPRICE

10 porcí

1 porce: 210 g, z toho masa 90 g

1 porce dušeného vepřového žebírka, přelitá načervenalou, paprikovou omáčkou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Omáčka má načervenalou barvu, vůni a chuť po paprice a je hustá.

Výrobní postup:

Z vepřové pečeně odsekneme obratlové kosti, opláchneme ji ve vlažné vodě, nasekáme žebírka, lehce je naklepeme paličkou, na okrajích nařízneme a osolíme.

Připravená žebírka opečeme po obou stranách v polovině tuku.

Do tuku od opékání masa přidáme oloupanou, na drobno nakrájenou cibuli, zpěníme ji, přidáme papriku a po krátkém zasmažení zalijeme vodou. Do základu přidáme opečená žebírka, přikryjeme je poklicí a dusíme do měkka. (Během dušení maso obracíme a podle potřeby doléváme teplou vodou.)

Měkké maso ze šťávy vyjmeme. Šťávu zahustíme zásmažkou připravenou ze zbylého tuku a mouky, rozředíme vodou, rozšleháme a dobře provaříme. Před koncem varu omáčku dosolíme a zjemníme smetanou. Hotovou omáčku procedíme přes hustý cedník (špičák) zpět na maso a společně krátce povaříme.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— dušená rýže
— houskové knedlíky
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g		
	hrubá	odpad	čistá
Vepřová pečeně s k.	1500	150	1350
Sůl	30	—	30
Sádlo škvařené	120	—	120
Cibule	200	30	170
Paprika mletá	30	—	30
Voda pitná	1000	—	1000
Mouka hladká	100	—	100
Smetana 12 %	300	—	300
Hmotnost potravin	3280	180	3100
Ztráty celkem			1000
Hmotnost hotového výrobku			2100

132 Smažené vepřové maso

13201 — SMAŽENÉ VEPŘOVÉ ŽEBÍRKO

10 porcí

1 porce: 120 g
1 porce do zlatova smaženého vepřového žebírka. Čerstvě usmažené žebírko je šťavnaté, přiměřeně měkké a křehké.

Výrobní postup:

Z opláchnutého dílu vepřové pečeně odsekneme příčné obratlové kosti a nasekáme vepřová žebírka.

Porce masa naklepeme, na okrajích nařízneme a osolíme.

Žebírka obalíme v prosáté hladké mouce, ve vejcích rozšlehaných v mléce, ve strouhané housce a usmažíme je v horkém oleji po obou stranách do zlatova.

Usmažená žebírka ihned podáváme.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— bramborová kaše
— různé zeleninové saláty nebo kompoty

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová pečeně s k.	1000	100	900
Sůl	30	—	30
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	200	—	200
Olej stolní	250	—	250
Hmotnost potravin	1760	100	1660
Ztráty celkem			460
Hmotnost hotového výrobku			1200

13201/A — SMAŽENÁ VEPŘOVÁ KRKOVIČKA (Minutka)

10 porcí

1 porce: 120 g
1 porce do zlatova smažené vepřové krkovice. Čerstvě usmažená krkovička je šťavnatá, přiměřeně měkká a křehká.

Výrobní postup:

Z opláchnutého dílu krkovičky odsekneme příčné obratlové kosti a nasekáme jednotlivé porce.

Porce masa naklepeme, na okrajích je nařízneme, osolíme, obalíme v prosáté hladké mouce, ve vejcích rozšlehaných v mléce, ve strouhané housce a usmažíme v horkém oleji po obou stranách do zlatova

Usmaženou krkovičku ihned podáváme.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— bramborová kaše
— zeleninové saláty nebo kompoty
— bramborový salát

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová krkovička s k.	1000	100	900
Sůl	30	—	30
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	200	—	200
Olej stolní	250	—	250
Hmotnost potravin	1760	100	1660
Ztráty celkem			460
Hmotnost hotového výrobku			1200

13202 — SMAŽENÝ VEPŘOVÝ ŘÍZEK (Minutka)

10 porcí

1 porce: 120 g

1 porce do zlatova smaženého vepřového řízku. Čerstvě usmažený vepřový řízek je šťavnatý, přiměřeně měkký a křehký.

Výrobní postup:

Z opláchnutého dílu vepřové kýty nakrájíme přes vlákno řízky, mírně je naklepeme, na okrajích nařízneme a osolíme.

Připravené řízky obalíme v prosáté hladké mouce, ve vejcích rozšlehaných v mléce, ve strouhané housce a usmažíme v horkém oleji po obou stranách do zlatova.

Usmažené řízky ihned podáváme.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— bramborová kaše
— zeleninové saláty nebo kompoty
— bramborový salát

Druh potravin	Hmotnost v g		
	hrubá	odpad	čistá
Vepřová kýta kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	200	—	200
Olej stolní	250	—	250
Hmotnost potravin	1760	—	1760
Ztráty celkem			560
Hmotnost hotového výrobku			1200

133 Vařené vepřové maso

13301 — OVAROVÁ HLAVA

10 porcí

1 porce: 130 g bez kosti

Porce vykostěného masa z vepřové hlavy (část líčka, rypáčku, ouška), politá horkým vývarem. Maso je tučné, měkké, ale nerozvařené.

Výrobní postup:

Vepřovou hlavu dobře očistíme, opálíme chloupky a hlavu namočíme do vlažné vody. Pak ji dobře vydrhneme kartáčem a znovu opláchneme v čisté vodě.

Upravenou vepřovou hlavu vložíme do vařící vody, osolíme, okořeníme rozmačknutým pepřem, přidáme oloupanou, překrájenou cibuli a maso zvolna vaříme pod poklicí do měkka.

Měkkou vepřovou hlavu vyjmeme z vývaru a pečlivě vykostíme.

Při podávání dbáme, aby na každou porci připadl kousek líčka, rypáčku a ouška; maso mírně polijeme horkým vývarem

Vhodné přílohy:

— křen, hořčice
— chléb nebo slané rohlíky

Druh potravin	Hmotnost v g		
	hrubá	odpad	čistá
Vepřová hlava s k.	3000	300	2700
Sůl	50	—	50
Pepř celý	1	—	1
Cibule	100	15	85
Hmotnost potravin	3151	315	2836
Ztráty celkem			1536
Hmotnost hotového výrobku			1300

13302 — OVAROVÉ KOLENO

10 porcí

1 porce: 100 g bez kosti

2—3 plátky vařeného vepřového kolena, polité horkým vývarem. Koleno se podává s kůží, je protučnělé a přiměřeně měkké.

Výrobní postup:

Vepřová kolena dobře očistíme, opláchneme ve vlažné vodě a vložíme do vařící vody.

Vývar osolíme, okořeníme rozmačknutým pepřem, přidáme oloupanou, překrájenou cibuli a maso zvolna vaříme pod poklicí do měkka.

Měkká vařená kolena vyjmeme a vykostíme. Při podávání je krájíme na plátky a poléváme horkým vývarem.

Vhodné přílohy:

— křen, hořčice
— chléb nebo slané rohlíky

Druh potravin	Hmotnost v g		
	hrubá	odpad	čistá
Vepřové koleno s k.	2100	100	2000
Sůl	50	—	50
Pepř celý	1	—	1
Cibule	100	15	85
Hmotnost potravin	2251	115	2136
Ztráty celkem			1136
Hmotnost hotového výrobku			1000

13303 — OVAROVÝ BŮČEK

10 porcí

1 porce: 100 g bez kosti
2 plátky vařeného bůčku, polité horkým vývarem. Maso je prorostlé, měkké, ale nerozvařené.

Výrobní postup:

Díl vepřového bůčku dobře očistíme, opláchneme ve vlažné vodě a vložíme do vařicí vody.

Vývar osolíme, okořeníme rozmačknutým pepřem, přidáme oloupanou pokrájenou cibuli a bůček zvolna vaříme pod poklicí do měkka.

Vařený bůček odkostíme, nakrájíme na plátky a poléváme horkým vývarem.

Vhodné přílohy:

— křen, hořčice
— chléb nebo slané rohlíky

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřový bůček s k.	1450	—	1450
Sůl	50	—	50
Pepř celý	1	—	1
Cibule	100	15	85
Hmotnost potravin	1601	15	1586
Ztráty celkem			586
Hmotnost hotového výrobku			1000

134 Uzené vepřové maso

13401 — UZENÁ PEČENĚ VAŘENÁ

10 porcí

1 porce: 75 g, z toho masa bez kosti 60 g
1 porce uzeného vařeného masa, ukrojená přes vlákno. Maso je přiměřeně měkké, celistvé a šťavnaté. Rozpuštěným sádlem se omastí příloha.

Výrobní postup:

Uzené maso opláchneme, vložíme je do vařící vody, zavaříme a na okraji sporáku zvolna vaříme do měkka.

Měkké maso vyjmeme z vývaru a opatrně vykostíme, aniž bychom porušili jeho celistvost.

Při podávání krájíme maso přes vlákno na porce a přílohu omastíme rozehřátým sádlem.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— houskové, bramborové knedlíky, zelí
— hrachová nebo bramborová kaše
— hrách, čočka

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Uzená pečeně s k.	1000	—	1000
Sádlo škvařené	150	—	150
Hmotnost potravin	1150	—	1150
Ztráty celkem			400
Hmotnost hotového výrobku			750

13401/A — UZENÉ KOLENO VAŘENÉ

10 porcí

1 porce: 100 g bez kosti
2—3 plátky vařeného uzeného kolena. Koleno se podává s kůží, je protučnělé a přiměřeně měkké.

Výrobní postup:

Uzená kolena dobře očistíme, opláchneme ve vlažné vodě, vložíme do vařící vody, zavaříme, přikryjeme poklicí a zvolna vaříme do měkka.

Měkká kolena vyjmeme a opatrně vykostíme.

Při podávání krájíme porce přes vlákno na plátky.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— křen, hořčice
— chléb, slané rohlíky

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Uzené vepřové koleno s k.	2100	100	2000
Hmotnost potravin	2100	100	2000
Ztráty celkem			1000
Hmotnost hotového výrobku			1000

13401/01 — UZENÁ PLEC VAŘENÁ s k. (bez kolena)

uvedený druh není v platném souboru RTP uveden; do doby vyhlášení, s cílem ujednotit celostátně výtěžnost a na základě provedených zkoušek, byla stanovena do odvolání výtěžnost 60 % t. j.: **hmotnost 1 porce UZENÉ PLECE VAŘENÉ b.k. = 60 g** (včetně případného dílčího krytí kůží). Úprava hmotnosti vstoupila v platnost od 16. dubna 1984 a platí do odvolání.

13401/B — UZENÁ KRKOVIČKA VAŘENÁ

10 porcí

1 porce: 75 g, z toho masa b. k. 60 g
1 porce uzené vařené krkovice, ukrojená přes vlákno. Maso je přiměřeně měkké, celistvé a šťavnaté. Rozpuštěným sádlem se omastí příloha.

Výrobní postup:

Uzené maso opláchneme, vložíme do vařící vody, zavaříme a na okraji sporáku vaříme do měkka.

Měkké maso vyjmeme z vývaru a opatrně vykostíme, aniž bychom porušili jeho celistvost.

Při podávání krájíme maso přes vlákno na porce a rozehřátým sádlem omastíme přílohu.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— houskové, bramborové knedlíky, zelí
— hrachová nebo bramborová kaše
— hrách, čočka

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Uzená krkovice s k.	1000	—	1000
Sádlo škvařené	150	—	150
Hmotnost potravin	1150	—	1150
Ztráty celkem			400
Hmotnost hotového výrobku			750

13401/C — UZENÝ BŮČEK VAŘENÝ

10 porcí

1 porce: 85 g, z toho masa b. k. 70 g
1 porce uzeného vařeného masa, ukrojená přes vlákno. Maso je přiměřeně měkké, celistvé a šťavnaté. Rozpuštěným sádlem se omastí příloha.

Výrobní postup:

Uzený bůček opláchneme, vložíme do vařící vody, zavaříme a na okraji sporáku zvolna vaříme do měkka.

Měkké maso vyjmeme z vývaru a opatrně zbavíme žeberních kostí, aniž bychom porušili jeho celistvost.

Při podávání krájíme maso přes vlákno na porce a přílohu omastíme rozehřátým sádlem.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— houskové, bramborové knedlíky, zelí
— hrachová nebo bramborová kaše
— hrách, čočka

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Bůček uzený s k.	1000	—	1000
Sádlo škvařené	150	—	150
Hmotnost potravin	1150	—	1150
Ztráty celkem			300
Hmotnost hotového výrobku			850

13401/D — UZENÁ ROLOVANÁ PLEC VAŘENÁ

10 porcí

1 porce: 90 g, z toho masa b. k. 75 g
1 porce vařeného uzeného masa, ukrojená přes vlákno. Maso je přiměřeně měkké, celistvé a šťavnaté. Rozpuštěným sádlem se omastí příloha.

Výrobní postup:

Uzenou rolovanou plec opláchneme, vložíme do vařící vody, zavaříme a na okraji sporáku zvolna vaříme do měkka. Měkké maso z vývaru vyjmeme.

Při podávání krájíme maso přes vlákno na porce a přílohu omastíme rozehřátým sádlem.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— houskové, bramborové knedlíky, zelí
— hrachová nebo bramborová kaše
— hrách, čočka

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Uzená vepřová plec rolovaná b. k.	1000	—	1000
Sádlo škvařené	150	—	150
Hmotnost potravin	1150	—	1150
Ztráty celkem			250
Hmotnost hotového výrobku			900

13401/E — UZENÁ VEPŘOVÁ KÝTA VAŘENÁ

10 porcí

1 porce: 87 g, z toho masa bez kůže 72 g

1 porce vařené uzené vepřové kýty, ukrojená přes vlákno. Maso je přiměřeně měkké, celistvé a šťavnaté. Rozpuštěným sádlem se omastí příloha.

Výrobní postup:

Vykostěnou uzenou vepřovou kýtu ovážeme motouzem, aby držela tvar, vložíme ji do vařící vody, zavaříme a na okraji sporáku zvolna vaříme do měkka.

Měkké maso z vývaru vyjmeme.

Při podávání krájíme maso přes vlákno na porce a přílohu omastíme rozehřátým sádlem.

Vhodné přílohy

— vařené brambory
— houskové, bramborové knedlíky, zelí
— hrachová nebo bramborová kaše
— hrách, čočka

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Uzená vepřová kýta b. k.	1000	—	1000
Sádlo škvařené	150	—	150
Hmotnost potravin	1150	—	1150
Ztráty celkem			280
Hmotnost hotového výrobku			870

13402 — TEPLÁ ŠUNKA

10 porcí

1 porce: 105 g, z toho masa 90 g

2—3 plátky teplé šunky, ukrojené přes vlákno. Rozpuštěným sádlem se omastí příloha.

Výrobní postup:

Uvařenou šunku prohřejeme v páře a pak ji krájíme přes vlákno na porce.

Šunku podáváme s různou přílohou, kterou mastíme rozpuštěným sádlem.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— bramborová kaše
— vařený hrách, čočka
— jako doplněk podáváme sladkokyselou okurku nebo různé zeleninové saláty

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vařená šunka b. k. — dušená konzervovaná	1000	—	1000
Sádlo škvařené	150	—	150
Hmotnost potravin	1150	—	1150
Ztráty celkem			100
Hmotnost hotového výrobku			1050

13403 — PRAŽSKÉ BRAMBORY

10 porcí

1 porce: 270 g

1 porce brambor zapečených s krájeným uzeným bůčkem a vejci. Uzený bůček je vykostěný a nakrájený na kostičky.

Výrobní postup:

Vepřový uzený bůček očistíme a uvaříme do měkka. Po prochladnutí maso vykostíme a nakrájíme na kostičky.

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a vychladlé nakrájíme na plátky.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno a osmahneme ji do růžova na tuku. K cibuli přidáme nakrájený bůček a brambory, směs osolíme, opepříme a osmažíme; při opékání brambory zlehka mícháme vidličkou. Nakonec přilijeme rozmíchaná vejce a pokrm mícháme, až se vejce srazí.

Upravené pražské brambory překlopíme na teplý talíř a ihned podáváme.

Pokrm připravujeme i na objednávku po jednotlivých porcích.

Vhodné doplňky:

— okurka nebo různé zeleninové saláty

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Bůček uzený s k.	500	225	275 (po vykostění)
Brambory	2650	795	1855
Cibule	150	22,5	127,5
Sádlo škvařené	150	—	150
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Vejce 10 ks	400	—	400
Hmotnost potravin	3881	1042	2838,5
Ztráty celkem			138,5
Hmotnost hotového výrobku			2700

13404 — OMELETA SE ŠUNKOU (Minutka)

10 porcí

1 porce: 120 g
1 porce šunkové omelety. Omeleta je mírně opečená, vláčná, má typickou vůni a chuť. Šunka je nakrájená na drobné kostičky.

Výrobní postup:

Na pánvi rozehřejeme sádlo, přidáme šunku nakrájenou na drobné kostičky, přilijeme rozmíchaná vejce, osolíme je a vidličkou promícháme.

Omeletu necháme na mírném ohni zapéci, svineme ji a překlopíme na teplý talíř.

Omeletu se šunkou připravujeme jednotlivě na objednávku.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— okurka nebo různé zeleninové saláty

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Šunka dušená	500	—	500
Sádlo škvařené	100	—	100
Vejce 20 ks	800	—	800
Sůl	10	—	10
Hmotnost potravin	1410	—	1410
Ztráty celkem			210
Hmotnost hotového výrobku			1200

13405 — ŠUNKOVÉ FLÍČKY ZAPEČENÉ

10 porcí

1 porce: 260 g
1 porce zapečených šunkových flíčků s vejci. Uzené maso je vykostěné a nakrájené na kostičky. Pokrm je vláčný a propečený.

Výrobní postup:

Uzený bůček uvaříme do měkka, vykostíme a maso nakrájíme na drobné kostičky.

Těstoviny zavaříme do vařící vody a za občasného promíchání uvaříme do měkka. Pak je odcedíme a propláchneme studenou vodou.

Do těstovin přidáme nakrájené maso, sůl, pepř a mletý květ, přidáme část tuku a mléka, směs promícháme a dáme do pekáče vymaštěného sádlem a vysypaného strouhanou houskou.

Flíčky vložíme do rozehřáté trouby, zapečeme, zalijeme vejci rozmíchanými ve zbývajícím mléce a pečeme, až se vejce v pokrmu srazí a povrch se zbarví so zlatova.

Při podávání porcujeme zapečené flíčky obvyklým způsobem.

Vhodné doplňky:

— kyselá okurka
— různé zeleninové saláty

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Bůček uzený s k.	500	225	275 (po vykostění)
Těstoviny (velké čtverečky)	750	vařením	1800
Sůl	40	—	40
Pepř mletý	1	—	1
Květ mletý	1	—	1
Sádlo škvařené	150	—	150
Mléko konzumní	500	—	500
Vejce 5 ks	200	—	200
Houska strouhaná	50	—	50
Hmotnost potravin	2192	225	3017
Ztráty celkem			417
Hmotnost hotového výrobku			2600

13406 — PEČENÁ ŠUNKA S VEJCI (Minutka)

10 porcí

1 porce: 145 g
1 porce šunky zapečené s vejci. Mírně opečená šunka je nakrájená na tenké plátky, vejce jsou celistvá, žloutky mírně zapečené. Pokrm má typickou vůni a chuť.

Výrobní postup:

Šunku nakrájíme na tenké plátky.

Pánev vymastíme sádlem, rozložíme na ni plátky šunky, mírně je osmahneme, navrch vyklepeme 2 vejce, osolíme je a zvolna pečeme, až se bílek srazí; žloutky zůstanou částečně tekuté.

Pečenou šunku s vejci připravujeme jednotlivě, vždy na objednávku.

Vhodné přílohy:

— pečivo nebo chléb
— sladkokyselá okurka, zeleninové saláty

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Šunka	700	—	700
Sádlo škvařené	100	—	100
Vejce 20 ks	800	—	800
Sůl	10	—	10
Hmotnost potravin	1610	—	1610
Ztráty celkem			160
Hmotnost hotového výrobku			1450

13407 ŠPEKOVÉ KNEDLÍKY

10 porcí

1 porce: 270 g

3 kousky špekových knedlíků, přelité rozpuštěným sádlem. Špekové knedlíky jsou křehké, mírně kořeněné, typické vůně a chuti po použitých surovinách.

Výrobní postup:

Uvařený uzený bůček vykostíme a vychlazený nakrájíme na drobné kostičky, slaninu zbavíme kůže a nakrájíme také na kostičky.

Uzené maso a slaninu dáme do pekáče, mírně osmažíme, přidáme žemli nebo veku nakrájenou na kostičky a vše v troubě za stálého míchání opražíme.

Do prosáté hrubé mouky přidáme sůl, vejce, koření, drobně sekanou petrželovou nať, mléko a vymícháme řídké těstíčko.

Do těstíčka přidáme připravené uzené maso se žemlí, rozmícháme a necháme odpočinout.

Z těsta tvoříme kulaté knedlíky (3 kousky na porci) a vaříme je v osolené vodě asi 12 minut.

Uvařené knedlíky vyjmeme drátěnou naběračkou a ihned propícháme špejlí nebo vidličkou.

Špekové knedlíky podáváme rozkrojené na půlky a omaštěné rozehřátým sádlem.

Poznámka:

Polovinu porce špekových knedlíků můžeme podávat jako přílohu k masu.

Vhodná příloha:

— kysané zelí

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Uzený bůček s k.	500	225	275 (po vykostění)
Slanina s kůží	100	5	95
Žemle — veka	1000	—	1000
Mouka hrubá	300	—	300
Sůl	30	—	30
Vejce 3 ks	120	—	120
Pepř mletý	1	—	1
Květ mletý	1	—	1
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Mléko konzumní	800	—	800
Sádlo škvařené	150	—	150
Hmotnost potravin	3012	232,5	2779,5
Ztráty celkem			79,5
Hmotnost hotového výrobku			2700

13408 — ŠUNKOVÉ KROKETY

10 porcí

1 porce: 150 g (2 ks)

1 porce (2 ks) smažených šunkových kroket. Krokety mají jemnou vůni a chuť, jsou usmažené do zlatova, jemné a křehké.

Výrobní postup:

Kousky šunky umeleme na jemno.

Z tuku a prosáté hladké mouky uděláme světlou zásmažku, okořeníme ji mletým květem a pepřem, zalijeme mlékem, dobře rozšleháme a za stálého míchání uvaříme hustý bešamel.

Do prochladlého bešamelu vmícháme mletou šunku, přidáme vejce, strouhanou housku a směs osolíme.

Směs dáme na čistý podnos a necháme vychladnout.

Z vychladlé směsi tvoříme obdélníkové krokety (2 ks na porci). Obalíme je v prosáté hladké mouce, ve vejcích rozšlehaných v mléce, ve strouhané housce a smažíme zvolna v horkém tuku po obou stranách do zlatova.

Vhodné přílohy:

— bramborová kaše
— vařené brambory, špenát
— různé zeleninové saláty

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Šunka vařená nebo dušená	1000	—	1000
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	50	—	50
Pepř mletý	1	—	1
Květ mletý	1	—	1
Mléko konzumní	200	—	200
Sůl	20	—	20
Vejce 2 ks	80	—	80
Houska strouhaná	50	—	50
Balení:			
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	200	—	200
Olej stolní	200	—	200
Hmotnost potravin	2182	—	2182
Ztráty celkem			682
Hmotnost hotového výrobku			1500

13409 — BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY PLNĚNÉ UZENÝM MASEM — 10 porcí

1 porce: 290 g (4 ks) včetně maštění a cibulky

4 plněné bramborové knedlíky, omaštěné cibulkou usmaženou do zlatova na sádle. Bramborové knedlíky jsou plněné drobně nakrájeným uzeným masem.

Výrobní postup:

Uzený vepřový bůček uvaříme do měkka, vykostíme a nakrájíme na drobné kostičky.

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a vychladlé umeleme. K umletým bramborům přidáme prosátou mouku, krupici, vejce, sůl a zpracujeme tuhé těsto, které rozválíme na 5 mm vysoký plát.

Z plátu nakrájíme čtverce (po 4 ks na porci), do středu dáme jemně nakrájené maso a sbalíme knedlíky.

Připravené plněné knedlíky zavaříme do osolené vody a vaříme asi 10—12 minut.

Vařené knedlíky vyjmeme drátěnou naběračkou a podáváme přelité cibulkou usmaženou do zlatova na sádle.

Vhodná příloha:

— kysané nebo hlávkové zelí

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Bůček uzený s k.	500	225	275 (po vykostění)
Brambory	2500	750	1750
Mouka hrubá	400	—	400
Krupice	150	—	150
Sůl	30	—	30
Vejce 1 ks	40	—	40
Mouka hladká na vyválení	50	—	50
Sádlo škvařené	200	—	200
Cibule	250	37,5	212,5
Hmotnost potravin	4120	1012,5	3107,5
Ztráty celkem			207,5
Hmotnost hotového výrobku			2900

13410 — FRANCOUZSKÉ BRAMBORY — 10 porcí

1 porce: 350 g

Směs brambor s uzeným masem, osmaženou cibulí a vejci, zalitá vejci rozšlehanými se smetanou a mlékem a zapečená. Vůně a chuť jsou jemné a typické pro použité suroviny. Na povrchu má pokrm nazlátlou až nahnědlou barvu.

Výrobní postup:

Uzenou vepřovou plec uvaříme téměř do měkka a nakrájíme na drobnější kostičky.

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a vychladlé nakrájíme na silnější plátky.

Vejce uvaříme natvrdo, oloupeme a vychladlé nakrájíme na silnější plátky — kolečka.

Jemně nakrájenou cibuli osmahneme do růžova na polovině dávky sádla.

Vhodný pekáč vymastíme částí druhé poloviny sádla a vysypeme strouhanou houskou. Na dno rozložíme polovinu dávky nakrájených brambor, mírně osolíme a opepříme, na brambory nasypeme nakrájené uzené maso, na uzené maso naklademe plátky vajec a posypeme je smaženou cibulí. Navrch rozložíme zbývající brambory, opět je mírně osolíme a opepříme a pokapeme zbývajícím rozpuštěným sádlem.

Pokrm vložíme do vyhřáté trouby, po částečném propečení zalijeme mírně osolenými vejci, rozšlehanými se smetanou a mlékem a pečeme, až vaječná zálivka ztuhne a povrch pokrmu je zbarvený.

Vhodné přílohy:

— různé zeleninové saláty
— kyselá okurka

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Uzená vepřová plec rolovaná	500	—	500
Brambory	3000	900	2100
Vejce 6 ks do brambor	240	—	240
Cibule	180	27	153
Sádlo škvařené	160	—	160
Houska strouhaná	100	—	100
Pepř mletý	1	—	1
Sůl	30	—	30
Vejce 4 ks na zapečení	160	—	160
Smetana 12 %	150	—	150
Mléko konzumní	200	—	200
Hmotnost potravin	4721	927	3794
Ztráty celkem			294
Hmotnost hotového výrobku			3500

13411 — MILÁNSKÉ BRAMBORY

10 porcí

1 porce: 350 g

Směs brambor s uzeným jazykem, hříbky a rajčaty, zapečená se sýrem do růžova. Pokrm má typickou vůni a chuť po použitých surovinách.

Výrobní postup:

Uzený jazyk uvaříme do měkka, zchladíme ve studené vodě, oloupeme a nakrájíme ostrým nožem na drobné kostičky.

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme je, překrájíme na poloviny a pak na silnější plátky.

Pekáč vymastíme tukem, na dno rozložíme polovinu dávky nakrájených brambor, posypeme je pokrájeným uzeným jazykem, nakrájenými hříbky podušenými na části tuku a rajčaty nakrájenými na plátky. Vše osolíme, opepříme a pokryjeme druhou částí brambor.

Ze 2/3 másla a prosáté hladké mouky připravíme světlou zásmažku, zalijeme ji vývarem B, dobře rozšleháme a za stálého míchání povaříme na hustý bešamel.

Bešamel po zchladnutí osolíme, zjemníme žloutkem a rozetřeme po povrchu brambor. Pokrm posypeme nastrouhaným sýrem, pokapeme zbývající 1/3 másla a v troubě zvolna zapečeme do růžova.

Pečené porce krájíme obvyklým způsobem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí uzený jazyk	500	—	500
Brambory	3000	600	2400
Margarín	150	—	150
Sůl	40	—	40
Hříbky čerstvé	300	45	255
Rajčata	300	30	270
Pepř mletý	1	—	1
Máslo	100	—	100
Mouka hladká	50	—	50
Vývar B, receptura č. 10101	300	—	300
Žloutek 1 ks	20	—	20
Sýr PRIMÁTOR	200	10	190
Hmotnost potravin	4961	685	4276
Ztráty celkem			776
Hmotnost hotového výrobku			3500

Vhodný doplněk:

— zeleninový salát

13412 — ŠUNKA PO CIKÁNSKU (Minutka)

10 porcí

1 porce: 100 g

1 porce opečené šunky, položená na toastu a na povrchu přelitá směsí podušených okurek a rajčat se žampióny. Směs je krájená nahrubo a mírně podušená na tuku. Má typickou vůni po použitých surovinách.

Výrobní postup:

Šunku nakrájíme na plátky (70 g na porci). Bílou veku nakrájíme na podlouhlé chlebíčky, které opečeme v grilu na toasty.

Šunku opečeme po obou stranách na polovině dávky tuku a položíme ji na toasty.

Ve zbývající polovině tuku podusíme očištěné, na plátky nakrájené žampióny, na kousky nakrájené okurky a rajčata. Směs osolíme a podusíme.

Podušenou směs klademe na opečenou šunku a podáváme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Šunka dušená	700	—	700
Žemle — veka	200	—	200
Olej stolní	100	—	100
Žampióny	150	7,5	142,5
Okurky sterilované	100	10	90
Rajčata	100	10	90
Sůl	10	—	10
Hmotnost potravin	1360	27,5	1332,5
Ztráty celkem			332,5
Hmotnost hotového výrobku			1000

13501 VEPŘOVÁ JÁTRA DUŠENÁ NA CIBULCE

10 porcí

1 porce: 164 g, z toho masa 64 g

Dušená vepřová játra, spojená nahnědlou omáčkou. Játra jsou nakrájená na širší nudle, mají typickou vůni a chuť, jsou přiměřeně měkká. Omáčka je mírně kořeněná, hustší a lesklá tukem.

Výrobní postup:

Díl vepřových jater opláchneme ve vlažné vodě, odžilkujeme a nakrájíme na stejnoměrné nudle.

Cibuli oloupeme, nakrájíme na drobno a osmahneme ji na sádle do růžova. Do cibule přidáme nakrájená játra, opepříme je, okořeníme drceným kmínem a za občasného promíchání opečeme ve vlastní šťávě.

Pak játra mírně podlijeme vodou, přikryjeme poklicí a dusíme do poloměkka.

V polovině dušení vysmahneme šťávu na tuk, zaprášíme prosátou hladkou moukou, zasmažíme, zalijeme vodou, rozmícháme a játra dodusíme.

Nakonec hotový pokrm osolíme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová játra	1000	50	950
Cibule	250	37,5	212,5
Sádlo škvařené	120	—	120
Pepř mletý	1	—	1
Kmín	1	—	1
Voda pitná	1000	—	1000
Mouka hladká	80	—	80
Sůl	30	—	30
Hmotnost potravin	2482	87,5	2394,5
Ztráty celkem			754,5
Hmotnost hotového výrobku			1640

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— dušená rýže

13504 — VEPŘOVÝ JAZYK NA SARDELI

10 porcí

1 porce: 160 g, z toho masa 60 g

2 kousky dušeného jazyka, přelité nahnědlou, tukem lesklou omáčkou. Jazyk je šťavnatý a přiměřeně měkký. Omáčka je ochucena sardelemi a je řidší.

Výrobní postup:

Vepřové jazyky očistíme a dobře opereme ve vlažné vodě.

Cibuli oloupeme, nakrájíme na drobno, osmažíme ji na sádle do zlatova a zalijeme vodou. Do základu přidáme připravené jazyky, osolíme je a pod poklicí dusíme do měkka. (Během dušení jazyky obracíme a podle potřeby podléváme teplou vodou.)

Měkké jazyky vyjmeme, ochladíme je ve studené vodě a oloupeme. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, mírně zasmahneme, zalijeme teplou vodou, rozšleháme a za občasného promíchání omáčku dobře provaříme. Pak do omáčky přidáme utřené sardele a nakonec ji procedíme přes hustý cedník.

Oloupané jazyky nakrájíme na plátky, vložíme do omáčky a společně povaříme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřový jazyk bez podjazyčí	1000	—	1000
Cibule	200	30	170
Sádlo škvařené	120	—	120
Voda pitná	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Mouka hladká	80	—	80
Sardele (sardelová pasta)	50	2,5	47,5
Hmotnost potravin	2480	32,5	2447,5
Ztráty celkem			847,5
Hmotnost hotového výrobku			1600

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— dušená rýže

13505 — SMAŽENÝ VEPŘOVÝ JAZYK (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 95 g (2 ks)

2 kousky do zlatova smaženého vepřového jazyka. Čerstvě usmažený jazyk je šťavnatý, přiměřeně měkký a křehký.

Výrobní postup:

Vepřové jazyky dobře vypereme, vložíme je do osolené vody a uvaříme do měkka.

Uvařené jazyky vychladíme ve studené vodě, oloupeme a nakrájíme na plátky (2 ks na porci).

Porce jazyka osolíme, obalíme v prosáté mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem, ve strouhané housce a smažíme v horkém oleji po obou stranách do zlatova.

Smažený vepřový jazyk podáváme ihned po usmažení, jinak ztrácí šťavnatost a chuť.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory, špenát
— bramborový salát
— různé zeleninové saláty

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřový jazyk bez podjazyčí	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	200	—	200
Olej stolní	200	—	200
Hmotnost potravin	1710	—	1710
Ztráty celkem			760
Hmotnost hotového výrobku			950

13506 — VEPŘOVÉ LEDVINKY DUŠENÉ NA CIBULCE — 10 porcí

1 porce: 160 g, z toho ledvinek 75 g

Dušené vepřové ledvinky v hustší nahnědlé omáčce. Ledvinky jsou přiměřeně měkké. Omáčka je kořeněná, má typickou vůni a chuť po ledvinkách, je lesklá tukem.

Výrobní postup:

Vepřové ledvinky opláchneme, odblaníme, rozkrojíme v půli a ostrým nožem vykrojíme močovody.

Půlky ledvinek nakrájíme na tenké plátky, dáme je do vařící vody a spaříme. Spařené ledvinky propláchneme studenou vodou a odcedíme.

Cibuli oloupeme, nakrájíme na drobno a osmažíme na sádle do růžova. Do základu přidáme ledvinky, okořeníme je drceným kmínem a mletým pepřem, osmahneme, mírně zalijeme vodou a dusíme do měkka. (Během dušení ledvinkami občas zamícháme a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Téměř měkké ledvinky vydusíme na tuk, zaprášíme prosátou moukou, krátce osmahneme, opět zalijeme vodou, rozmícháme a dodusíme.

Nakonec ledvinky dochutíme solí.

Vhodné přílohy:

— dušená rýže
— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřové ledvinky	1500	150	1350
Cibule	250	37,5	212,5
Sádlo škvařené	150	—	150
Kmín	1	—	1
Pepř mletý	1	—	1
Voda pitná	800	—	800
Mouka hladká	80	—	80
Sůl	30	—	30
Hmotnost potravin	2812	187,5	2624,5
Ztráty celkem			1024,5
Hmotnost hotového výrobku			1600

13507 — VEPŘOVÉ PLÍČKY NA SMETANĚ

10 porcí

1 porce: 210 g, z toho plíček 90 g
1 porce plíček spojených krémovou omáčkou. Plíčky nakrájené na jemné nudle jsou přiměřeně měkké. Omáčka má pikantní chuť, je kořeněná a hustší.

Výrobní postup:

Z plic vyřízneme jícen a plíce nařízneme tak, abychom je mohli dobře vyčistit. Očištěné plíce namočíme asi na 1 hodinu do studené vody. Pak je dobře vypereme ve vlažné vodě, vložíme do hrnce, zalijeme horkou vodou, osolíme, okořeníme divokým kořením, přidáme část oloupané cibule a vaříme pod poklicí za občasného promíchání do měkka.

Vařené plíčky přendáme do studené vody, prochladíme je, pak očistíme a nakrájíme na nudle.

Očištěnou zeleninu a zbylou cibuli nakrájíme na plátky, zpěníme v rozpuštěném tuku, zaprášíme moukou a osmahneme do růžova. Pak zalijeme vývarem z plíček, dobře rozšleháme, přidáme pečlivě opláchnutý citrón nakrájený na plátky, ocet, cukr a hořčici. Za občasného promíchání vaříme omáčku nejméně 1/2 hodiny a před koncem varu do ní přidáme mléko a smetanu. Pak omáčku dosolíme, procedíme přes hustý cedník (špičák) na rozkrájené plíčky a vše povaříme.

Vhodná příloha:

— houskové knedlíky

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřové plíce	1500	225	1275
Sůl	30	—	30
Koření divoké (nové koření, celý pepř, bobkový list	3	—	3
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Cibule	100	15	85
Margarín	150	—	150
Mouka hladká	100	—	100
Vývar z plíček	800	—	800
Hořčice	50	—	50
Cukr	20	—	20
Citrón	50	25	25
Ocet	50	—	50
Mléko konzumní	300	—	300
Smetana 12 %	200	—	200
Hmotnost potravin	3503	295	3208
Ztráty celkem			1108
Hmotnost hotového výrobku			2100

13508 — VEPŘOVÝ MOZEK S VEJCI (Minutka)

10 porcí

1 porce: 140 g
1 porce vepřového mozku s vejci. Čerstvě připravený mozek má typickou vůni a chuť a je vláčný.

Výrobní postup:

Vepřový mozek vložíme do teplé vody, opatrně odblaníme a zbavíme drobných kostiček. Pak mozek opláchneme a na prkénku rozsekáme na drobno.

Oloupanou cibuli jemně nakrájíme, zpěníme ji na tuku, přidáme rozsekaný mozek, osolíme jej, okořeníme pepřem a drceným kmínem a za stálého míchání podusíme. Nakonec přilijeme rozmíchaná vejce a mícháme do zhoustnutí.

Jednotlivé porce mozku s vejci připravujeme jen na objednávku.

Vhodná příloha:

— vařené brambory nebo chléb

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřový mozek	1000	50	950
Cibule	100	15	85
Margarín	150	—	150
Sůl	30	—	30
Vejce 20 ks	800	—	800
Pepř mletý	1	—	1
Kmín	1	—	1
Hmotnost potravin	2082	65	2017
Ztráty celkem			617
Hmotnost hotového výrobku			1400

13509 — VEPŘOVÝ MOZEK S LEDVINKAMI A VEJCEM (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 120 g

1 porce vepřového mozku s ledvinkami. Čerstvě upravený pokrm má typickou vůni a chuť a je vláčný; na povrchu je posypaný sekanou petrželovou natí.

Výrobní postup:

Vepřový mozek vložíme do teplé vody, odblaníme a zbavíme úlomků kostiček. Vepřové ledvinky očistíme, v polovině rozřízneme, zbavíme močovodů a nakrájíme na plátky.

Cibuli oloupeme, nakrájíme na drobno a usmažíme na tuku do růžova. K cibuli přidáme ledvinky, opečeme je, okořeníme kmínem a pepřem, přidáme rozsekaný mozek a společně podusíme. Nakonec vmícháme vejce, pokrm osolíme a na ohni mícháme, až se vejce srazí.

Hotový pokrm podáváme na povrchu posypaný opláchnutou, drobně sekanou petrželovou natí.

Jednotlivé porce mozku s ledvinkami připravujeme jen na objednávku.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřový mozek	600	30	570
Vepřové ledvinky	500	50	450
Cibule	200	30	170
Margarín	150	—	150
Kmín	1	—	1
Pepř mletý	1	—	1
Vejce 10 ks	400	—	400
Sůl	30	—	30
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	1892	112,5	1779,5
Ztráty celkem			579,5
Hmotnost hotového výrobku			1200

Vhodná příloha:

— vařené brambory nebo chléb

13510 — VEPŘOVÁ NOŽIČKA V SEGEDÍNSKÉM ZELÍ — 10 porcí

1 porce: 315 g, z toho nožička 135 g

1 porce vepřové nožičky, přelitá segedínským zelím. Vepřová nožička je měkká, má svoji typickou chuť. Segedínské zelí má načervenalou barvu, je mírně zahuštěné a ochucené česnekem.

Výrobní postup:

Vepřové nožičky dobře očistíme, opereme ve vlažné vodě a v půli po celé délce rozsekneme.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme ve 2/3 tuku do růžova, přimícháme mletou papriku a mírně podlijeme vodou.

Do základu vložíme vepřové nožičky, osolíme je a pod poklicí dusíme do poloměkka. (Během dušení nožičky obracíme a podle potřeby přilévám teplou vodu.)

K poloměkkým nožičkám přidáme překrájené kysané zelí a opět dusíme.

Ze zbylé 1/3 tuku a prosáté hladké mouky připravíme světlou zásmažku, vmícháme ji do zelí, přilijeme mléko a smetanu, pokrm dodusíme do měkka a nakonec ochutíme česnekem utřeným se solí.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřové nožičky 10 ks	2000	200	1800
Cibule	150	22,5	127,5
Margarín	150	—	150
Paprika mletá	20	—	20
Voda pitná	400	—	400
Sůl	30	—	30
Kysané zelí	1000	—	1000
Mouka hladká	50	—	50
Mléko konzumní	500	—	500
Smetana 12 %	100	—	100
Česnek	10	1	9
Hmotnost potravin	4410	223,5	4186,5
Ztráty celkem			1036,5
Hmotnost hotového výrobku			3150

Vhodná příloha:

— houskové knedlíky

13512 — VEPŘOVÉ OSRDÍ PO VÍDEŇSKU

10 porcí

1 porce: 230 g, z toho masa 90 g

1 porce vepřového osrdí spojeného hustší omáčkou. Osrdí je nakrájené na jemné nudle a přiměřeně měkké. Omáčka má pikantní chuť, je kořeněná a zjemněná smetanou.

Výrobní postup:

Vepřové osrdí očistíme, nařízneme a vypereme v několikeré vodě. Pak je vložíme do hrnce, zalijeme vařící vodou, osolíme, přidáme očištěnou cibuli, bobkový list, pepř a pod poklicí vaříme do měkka. Během varu osrdím občas zamícháme.

Uvařené osrdí prochladíme ve studené vodě, necháme okapat a nakrájíme na jemné nudle.

V kastrolu rozehřejeme tuk, přidáme drobně rozsekané okurky, sardelovou pastu, sekané kapary, pečlivě opláchnutou citrónovou kůru, cukr a směs osmažíme do růžova. Pak zaprášíme moukou, zalijeme procezeným vývarem z osrdí, dobře rozmícháme a za stálého míchání uvaříme omáčku.

Uvařenou omáčku dosolíme, ochutíme citrónovou šťávou, hořčicí a nakonec ji zjemníme smetanou.

Do hotové omáčky vložíme nakrájené osrdí a společně převaříme.

Vhodná příloha:

— houskové knedlíky

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřové osrdí (plíce a srdce)	1500	150	1350
Sůl	30	—	30
Cibule	100	15	85
Bobkový list	1	—	1
Pepř celý	1	—	1
Margarín	150	—	150
Okurky kyselé	50	5	45
Sardelová pasta	30	—	30
Kapary	30	—	30
Citrón 1 ks	100	50	50
Cukr	50	—	50
Mouka hladká	100	—	100
Vývar z osrdí	1000	—	1000
Hořčice	30	—	30
Smetana 12 %	100	—	100
Hmotnost potravin	3272	220	3052
Ztráty celkem			752
Hmotnost hotového výrobku			2300

13513 — VEPŘOVÉ LEDVINKY PO UHERSKU (Minutka)

10 porcí

1 porce: 150 g, z toho ledvinek 75 g

1 porce dušených ledvinek spojených načervenalou šťávou zjemněnou smetanou a mlékem. Ledvinky mají typickou vůni a chuť, jsou křehké a přiměřeně měkké. Šťáva je mírně navinulá, kořeněná pepřem a mletou paprikou.

Výrobní postup:

Vepřové ledvinky odblaníme, v půli na plocho rozkrojíme a vyřízneme močovody. Ledvinky dobře opereme a nakrájíme na tenké plátky.

Připravené ledvinky opečeme v horkém tuku a děrovanou naběračkou vyjmeme do jiné nádoby.

V tuku od opékání ledvinek osmažíme oloupanou, drobně nakrájenou cibuli do růžova, zaprášíme ji prosátou moukou, okořeníme mletou paprikou a pepřem a po krátkém osmahnutí zalijeme vývarem B. Šťávu rozmícháme, dobře provaříme, až do zhoustnutí, přilijeme rozmíchanou smetanu s mlékem, znovu převaříme, vložíme ledvinky a po krátkém podušení ihned podáváme.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— různě upravená rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřové ledvinky	1500	150	1350
Margarín	150	—	150
Cibule	150	22,5	127,5
Mouka hladká	30	—	30
Paprika mletá	20	—	20
Pepř mletý	1	—	1
Sůl	30	—	30
Vývar B, receptura č. 10101	500	—	500
Kyselá smetana 12 %	200	—	200
Mléko konzumní	200	—	200
Hmotnost potravin	2781	172,5	2608,5
Ztráty celkem			1108,5
Hmotnost hotového výrobku			1500

13514 — VEPŘOVÉ SLEZINKY NA CIBULCE — 10 porcí

1 porce: 190 g, z toho slezinek 90 g

Dušené vepřové slezinky, přelité hnědou, tukem lesklou omáčkou. Slezinky jsou nakrájené na plátky, mají typickou vůni a chuť. Omáčka je hustší, kořeněná, lesklá tukem.

Výrobní postup:

Vepřové slezinky očistíme, nakrájíme je na plátky, vložíme do vařící vody a povaříme. Pak slezinky vložíme do studené vody a několikrát propláchneme.

Oloupanou, na drobno nakrájenou cibuli osmahneme na sádle do růžova, přidáme slezinky, okořeníme je kmínem a pepřem a v základu osmahneme. Mírně je podlijeme vodou a pod poklicí dusíme do měkka. (Během dušení slezinkami mícháme a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Když jsou slezinky téměř měkké, vysmahneme šťávu na tuk, zaprášíme ji prosátou hladkou moukou, osmahneme, zalijeme vodou, rozmícháme a zvolna dodusíme do měkka. Nakonec pokrm osolíme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřové slezinky	1500	150	1350
Cibule	250	37,5	212,5
Sádlo škvařené	120	—	120
Kmín	1	—	1
Pepř mletý	1	—	1
Voda pitná	1000	—	1000
Mouka hladká	80	—	80
Sůl	30	—	30
Hmotnost potravin	2982	187,5	2794,5
Ztráty celkem			894,5
Hmotnost hotového výrobku			1900

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— dušená rýže

13515 — SMAŽENÁ VEPŘOVÁ JÁTRA (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 120 g

1 porce (2 ks) do zlatova smažených vepřových jater. Játra mají typickou vůni a chuť a po usmažení jsou křehká a šťavnatá.

Výrobní postup:

Vepřová játra očistíme, opereme, odblaníme a nakrájíme na stejnoměrné plátky. Mírně je naklepeme a na okrajích nařízneme.

Plátky jater obalíme v prosáté hladké mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem, ve strouhané housce a smažíme v horkém oleji po obou stranách do zlatova. Ihned po usmažení je osolíme.

Smažená játra po úpravě nenecháme stát, ihned je podáváme, neboť po delší době tvrdnou.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová játra	1000	50	950
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	200	—	200
Olej stolní	200	—	200
Sůl	30	—	30
Hmotnost potravin	1710	50	1660
Ztráty celkem			460
Hmotnost hotového výrobku			1200

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— bramborová kaše
— různé zeleninové saláty
— bramborový salát

13516 — VEPŘOVÁ JÁTRA NA ROŠTU (Minutka) 10 porcí

1 porce: 110 g, z toho 100 g jater a šťáva (výpek)
Dva plátky opečených vepřových jater, přelité vlastní šťávou (výpekem). Vůně a chuť jsou typické pro opečená vepřová játra. Opečená játra jsou na skusu křehká, na řezu propečená (nesmí být růžová). Šťáva (výpek) je mírně nahnědlá, nepřepálená.

Výrobní postup:

Játra očistíme,. opláchneme a nakrájíme na stejnoměrné plátky (2 ks na porci). Plátky jater mírně naklepeme, okrajové blány krátce nařízneme a játra rychleji opečeme po obou stranách na horkém sádle.

Opečená játra osolíme, přelijeme šťávou (výpekem) a expedujeme.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže
— různé zeleninové saláty

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Játra vepřová	1500	75	1425
Sádlo škvařené	150	—	150
Sůl	30	—	30
Hmotnost potravin	1680	74	1605
Ztráty celkem			505
Hmotnost hotového výrobku			1100

13517 — VEPŘOVÁ JÁTRA RESTOVANÁ (Minutka) 10 porcí

1 porce: 110 g, z toho 70 g jater a 40 g šťávy
Vepřová játra nakrájená na hrubší nudle (hranolky) a opečená společně s cibulí; jsou křehká, s menším množstvím přírodní šťávy (výpeku) s cibulí. Vůně a chuť jsou typické pro opečená játra s cibulí a použité koření.

Výrobní postup:

Opláchnutá, očištěná játra nakrájíme na hrubší nudle nebo hranolky, vložíme je na jemně nakrájenou cibuli, lehce osmahnutou na dávce sádla, okořeníme mletým pepřem a kmínem a rychle opečeme. Během opékání játra občas promícháme.

Hotová játra okořeníme pečlivě drcenou majoránkou a nakonec je podle potřeby osolíme.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže
— různé zeleninové saláty

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Játra vepřová	1000	50	950
Cibule	300	45	255
Sádlo škvařené	200	—	200
Pepř mletý	1	—	1
Kmín	2	—	2
Majoránka	1	—	1
Sůl	30	—	30
Hmotnost potravin	1534	95	1439
Ztráty celkem			339
Hmotnost hotového výrobku			1100

136 Minutky z vepřového masa

13601 — VEPŘOVÉ ŽEBÍRKO PŘÍRODNÍ — 10 porcí

1 porce: 130 g, z toho 100 g masa a šťáva
Opečené vepřové žebírko, typické vůně a chuti, přelité malým množstvím jemné šťávy.

Výrobní postup:

Z opláchnuté, obratlových výčnělků zbavené vepřové pečeně usekneme žebírko, mírně je naklepeme, okrajové blány s tukem krátce nařízneme a maso osolíme. Žebírko rychleji opečeme po obou stranách na horkém oleji a vyjmeme.

Na pánev od opékání masa přidáme moučné máslo, mírně je osmahneme, zastříkneme vodou, pečlivě rozmícháme, šťávu krátce povaříme a podle potřeby přisolíme.

Opečené žebírko přelijeme hotovou procezenou šťávou a expedujeme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová pečeně s k.	1500	150	1350
Sůl	30	—	30
Olej stolní	100	—	100
Moučné máslo, receptura č. 19977	120	—	120
Voda pitná	300	—	300
Hmotnost potravin	2050	150	1900
Ztráty celkem			600
Hmotnost hotového výrobku			1300

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže
— různé druhy zeleninových salátů

13602 — VEPŘOVÉ ŽEBÍRKO SE SMETANOVOU OMÁČKOU — 10 porcí

1 porce: 150 g, z toho 100 g masa a omáčka
Opečené vepřové žebírko, přelité smetanovou omáčkou s vložkou okurek a kaparů. Vůně a chuť jsou typické pro opečené vepřové maso. Smetanová omáčka je jemná, pikantní, ochucená vínem a dalšími přísadami.

Výrobní postup:

Z opláchnuté, obratlových výčnělků zbavené pečeně usekneme žebírko, mírně je naklepeme, okrajové blány s tukem krátce nařízneme a maso osolíme. Žebírko rychleji opečeme po obou stranách na horkém oleji a vyjmeme.

Na pánev od opékání masa přidáme moučné máslo, mírně je osmahneme, zastříkneme smetanou, pečlivě rozmícháme a krátce povaříme.

Potom přidáme do omáčky hořčici, okurku nakrájenou na jemné nudličky nebo kostičky, kapary a krátce podusíme. Omáčku přichutíme vínem, citrónovou šťávou a podle potřeby přisolíme a přikyselíme octem.

Opečené žebírko v hotové omáčce krátce prohřejeme a expedujeme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová pečeně s k.	1500	150	1350
Sůl	30	—	30
Olej stolní	100	—	100
Moučné máslo, receptura č. 19977	120	—	120
Smetana 12 %	200	—	200
Hořčice	50	—	50
Okurky sterilované, bez nálevu	100	10	90
Kapary	50	—	50
Víno bílé	50	—	50
Citróny	100	50	50
Ocet	30	—	30
Hmotnost potravin	2330	210	2120
Ztráty celkem			620
Hmotnost hotového výrobku			1500

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže

13603 — VEPŘOVÉ ŽEBÍRKO SIKULSKÉ (Hotový pokrm) — 10 porcí

1 porce: 265 g, z toho masa s k. 60 g

1 porce dušeného vepřového žebírka, přelitá omáčkou se zelím. Maso je šťavnaté a přiměřeně měkké, omáčka se zelím má načervenalou barvu, je kořeněná paprikou, kmínem, česnekem a zjemněná smetanou.

Výrobní postup:

Z očištěné vepřové pečeně odsekneme část obratlové kosti a pečeni nasekáme na porce. Žebírka mírně naklepeme, na okrajích nařízneme a osolíme je.

Vepřová žebírka opečeme po obou stranách v horkém sádle a vyjmeme. Do tuku od pečení vložíme oloupanou, na drobno nakrájenou cibuli, zpěníme ji, přidáme mletou papriku a po osmahnutí zalijeme vývarem B.

Cibulový základ okořeníme třeným česnekem a kmínem, vložíme opečené maso, přidáme překrájené (oprané) zelí a zvolna dusíme.

Když je maso poloměkké, zahustíme pokrm mlékem, ve kterém jsme rozmíchali prosátou mouku, a za občasného promíchání dusíme společně do měkka. Před koncem dušení zjemníme pokrm smetanou a dosolíme.

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová pečeně s k.	1000	100	900
Sůl	30	—	30
Sádlo škvařené	150	—	150
Cibule	150	22,5	127,5
Paprika mletá	20	—	20
Vývar B, receptura č. 10101	500	—	500
Česnek	10	1	9
Kmín	1	—	1
Zelí kysané	1000	—	1000
Mléko konzumní	500	—	500
Mouka hladká	50	—	50
Smetana 12 %	100	—	100
Hmotnost potravin	3511	123,5	3387,5
Ztráty celkem			737,5
Hmotnost hotového výrobku			2650

13604 — VEPŘOVÉ ŽEBÍRKO SRBSKÉ — 10 porcí

1 porce: 200 g, z toho 100 g masa a šťáva se zeleninovou směsí

Opečené vepřové žebírko, přelité šťávou s vložkou zeleniny. Vůně a chuť jsou typické pro opečené vepřové maso a podušenou zeleninu. Šťáva je červená po rajčatovém protlaku, s vložkou podušené cibule, paprikových lusků a rajčat.

Výrobní postup:

Z opláchnuté, obratlových výčnělků zbavené pečeně usekneme žebírko, mírně je naklepeme, okrajové blány s tukem krátce nařízneme a maso osolíme. Žebírko rychleji opečeme po obou stranách na horkém tuku a vyjmeme z pánve.

V tuku od opékání masa krátce osmahneme cibuli nakrájenou na jemná kolečka a postupně přidáváme paprikové lusky nakrájené na jemné nudličky nebo kolečka, rajčata nakrájená na plátky a společně krátce podusíme. Nakonec přidáme rajčatový protlak a vývar, směs podusíme a podle potřeby přisolíme.

Opečené žebírko přelijeme hotovou směsí a expedujeme.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová pečeně s k.	1500	150	1350
Sůl	30	—	30
Sádlo škvařené	150	—	150
Cibule	200	30	170
Paprikové lusky čerstvé	200	50	150
Rajčata	100	10	90
Rajčatový protlak	50	—	50
Vývar B, receptura č. 10101	800	—	800
Hmotnost potravin	3030	240	2790
Ztráty celkem			790
Hmotnost hotového výrobku			2000

13605 — VEPŘOVÉ ŽEBÍRKO BRATISLAVSKÉ — 10 porcí

1 porce: 200 g, z toho 100 g masa a šťáva

Opečené vepřové žebírko, přelité smetanovou šťávou s vložkou cibule a hrášku. Vůně a chuť jsou typické pro opečené vepřové maso. Smetanová šťáva s rajčatovým protlakem a dalšími přísadami je jemně pikantní.

Výrobní postup:

Z opláchnuté, obratlových výčnělků zbavené pečeně usekneme žebírko, mírně je naklepeme, okrajové blány s tukem nařízneme a maso osolíme. Žebírko rychle opečeme po obou stranách na horkém oleji a vyjmeme z pánve.

Na pánev od opékání masa nasypeme jemně nakrájenou cibuli, krátce ji osmahneme, přidáme moučné máslo, společně mírně podusíme, přimícháme rajčatový protlak, zalijeme vývarem B a krátce povaříme.

Nakonec šťávu zjemníme smetanou, přidáme hrášek, krátce povaříme a podle potřeby přisolíme.

Opečené žebírko v hotové šťávě krátce prohřejeme a expedujeme.

Vhodné přílohy:

— těstoviny
— různě upravená rýže
— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová pečeně s k.	1500	150	1350
Sůl	30	—	30
Olej stolní	100	—	100
Cibule	100	15	85
Moučné máslo, receptura č. 19977	120	—	120
Rajčatový protlak	30	—	30
Vývar B, receptura č. 10101	700	—	700
Smetana 12 %	200	—	200
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	100	—	100
Hmotnost potravin	2880	165	2715
Ztráty celkem			715
Hmotnost hotového výrobku			2000

13606 — VEPŘOVÉ ŽEBÍRKO UHERSKÉ — 10 porcí

1 porce: 180 g, z toho 100 g masa a přírodní rajčatová šťáva s vložkou papriky

Opečené vepřové žebírko, přelité šťávou s vložkou nakrájených a podušených paprikových lusků. Vůně a chuť jsou typické pro opečené vepřové maso a rajčatovou šťávu s paprikou. Šťáva s vložkou podušených paprikových lusků je červená po použitém rajčatovém protlaku.

Výrobní postup:

Z opláchnuté, obratlových výčnělků zbavené pečeně usekneme žebírko, mírně ja naklepeme, okrajové blány s tukem krátce nařízneme a maso osolíme. Žebírko rychleji opečeme po obou stranách na horkém sádle a vyjmeme z pánve.

V pánvi od opékání osmahneme paprikové lusky nakrájené na jemná kolečka, přidáme mletou papriku, mírně ji osmahneme (zpěníme) a přimícháme rajčatový protlak. Nakonec směs zalijeme vodou, krátce povaříme a podle potřeby přisolíme.

Opečené žebírko přelijeme hotovou směsí a expedujeme.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová pečeně s k.	1500	150	1350
Sůl	30	—	30
Sádlo škvařené	150	—	150
Paprikové lusky čerstvé	200	50	150
Paprika mletá	20	—	20
Rajčatový protlak	50	—	50
Voda pitná	600	—	600
Hmotnost potravin	2550	200	2350
Ztráty celkem			550
Hmotnost hotového výrobku			1800

13607 — VEPŘOVÉ ŽEBÍRKO RUMUNSKÉ

10 porcí

1 porce: 180 g, z toho 100 g masa a šťáva se zeleninovou směsí

Opečené vepřové žebírko, přelité šťávou s vložkou zeleniny — podušené cibule, paprikových lusků, lilku, rajčat a česneku. Vůně a chuť jsou typické pro opečené vepřové maso a podušenou zeleninu s česnekem.

Výrobní postup:

Z opláchnuté, obratlových výčnělků zbavené pečeně usekneme žebírko, mírně je naklepeme, okrajové blány s tukem krátce nařízneme a maso osolíme. Žebírko rychleji opečeme po obou stranách na horkém sádle a vyjmeme z pánve.

V pánvi od opékání masa krátce osmahneme oloupanou cibuli, paprikové lusky a lilek, nakrájené na nudličky.

Osmahnutou zeleninu zastříkneme vývarem, okořeníme česnekem utřeným se solí, krátce povaříme, přidáme opláchnutá, na plátky nebo osminky nakrájená rajčata, směs znovu krátce povaříme a podle potřeby přisolíme.

Opečené žebírko přelijeme hotovou směsí a expedujeme.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová pečeně s k.	1500	150	1350
Sůl	30	—	30
Sádlo škvařené	150	—	150
Cibule	50	7,5	42,5
Paprikové lusky čerstvé	200	50	150
Lilek	150	45	105
Rajčata	100	10	90
Česnek	20	2	18
Vývar B, receptura č. 10101	500	—	500
Hmotnost potravin	2700	264,5	2435,5
Ztráty celkem			635,5
Hmotnost hotového výrobku			1800

13608 — VEPŘOVÉ ŽEBÍRKO CIKÁNSKÉ

10 porcí

1 porce: 130 g, z toho 105 g masa včetně slaniny a rajčata

Vepřové žebírko potřené česnekem, opečené a na povrchu ozdobené hřebínkem opečené slaniny, rajčaty a petrželovou natí. Vůně a chuť jsou typické pro opečené vepřové maso s česnekem, opečenou slaninu a rajčata.

Výrobní postup:

Z opláchnuté, obratlových výčnělků zbavené pečeně usekneme žebírko, mírně je naklepeme, okrajové blány s tukem krátce nařízneme, maso potřeme česnekem utřeným se solí a rychleji opečeme po obou stranách na horkém sádle. Společně s žebírkem opékáme plátek slaniny a ke konci přidáme opéci plátky nebo čtvrtky rajčat. (Plátek slaniny s kůží nakrájíme tak, aby po opečení vznikl hřebínek.)

Opečené žebírko ozdobíme opečenou slaninou, rajčaty a snítkou opláchnuté petrželové nati.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různé druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová pečeně s k.	1500	150	1350
Česnek	20	2	18
Sůl	30	—	30
Sádlo škvařené	100	—	100
Slanina s kůží	100	—	100
Rajčata	200	20	180
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	1960	174,5	1785,5
Ztráty celkem			485,5
Hmotnost hotového výrobku			1300

13609 — VEPŘOVÝ ŘÍZEK BRNĚNSKÝ — 10 porcí

1 porce: 170 g

Plátek vepřového masa, naplněný směsí šunky s hráškem a vejci, obalený v trojbalu a usmažený. Maso i náplň jsou křehké. Naplněný, usmažený řízek má nazlátlou barvu, vůni a chuť smaženého masa a šunky s hráškem a vejci.

Výrobní postup:

Z vepřové kýty (ořechu) ukrojíme přes vlákno řez, naklepeme do tenka, mírně osolíme a naplníme směsí ze šunky, hrášku a vajec. Šunku nakrájenou na drobné kostičky osmahneme (podusíme) na tuku s hráškem, zalijeme vejci, mírně osolíme a necháme srazit.

Naplněný plátek masa podle potřeby spíchneme párátkem, aby se nerozbalil, obalíme v prosáté mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem, v prosáté housce a zvolna usmažíme v horkém oleji do nazlátlé barvy.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemné druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová kýta kuch. upravená	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Šunka	250	—	250
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	100	—	100
Vejce 3 ks	120	—	120
Margarín	50	—	50
Na obalení:			
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	200	—	200
Olej na smažení	250	—	250
Hmotnost potravin	2280	—	2280
Ztráty celkem			580
Hmotnost hotového výrobku			1700

13610 — VEPŘOVÝ ŘÍZEK MORAVSKÝ — 10 porcí

1 porce: 160 g

Plátek vepřového masa, naplněný směsí šunky se zeleninou a vejci, obalený v těstíčku a usmažený. Maso i náplň jsou křehké. Naplněný, usmažený řízek má nazlátlou až načervenalou barvu, vůni a chuť smaženého těstíčka a masa s náplní ze šunky, slaniny a vajec.

Výrobní postup:

Z vepřové kýty (ořechu) ukrojíme přes vlákno řez, naklepeme do tenka, mírně osolíme a naplníme směsí ze šunky, slaniny a vajec.

Šunku nakrájíme na drobné kostičky, osmahneme na částečně roztavené slanině, zalijeme vejci, mírně osolíme a necháme srazit.

Naplněný plátek masa podle potřeby spícháme párátkem, aby se nerozbalil, ponoříme do mírně osoleného těstíčka, připraveného z vajec rozšlehaných s mlékem a prosáté mouky a po částečném odkapání (přebytečného těstíčka) jej zvolna usmažíme v horkém oleji do nazlátlé až načervenalé barvy (olej nesmí být příliš rozpálený — těstíčko by rychle zhnědlo a maso by zůstalo neprosmažené).

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemné druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová kýta kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Šunka	200	—	200
Slanina s kůží	50	2,5	47,5
Vejce 3 ks	120	—	120
Na obalení:			
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	150	—	150
Mouka hladká	100	—	100
Olej stolní na smažení	250	—	250
Hmotnost potravin	1980	2,5	1977,5
Ztráty celkem			377,5
Hmotnost hotového výrobku			1600

13611 — VEPŘOVÉ ŽEBÍRKO SE ŠUNKOU A VEJCEM

10 porcí

1 porce: 175 g, z toho 115 g masa včetně šunky, 1 sázené vejce a výpek

Opečené vepřové žebírko, přelité výpekem, na povrchu ozdobené plátkem opečené šunky a sázeným vejcem. Vůně a chuť jsou typické pro opečené vepřové maso, šunku a sázená vejce. Výpek s tukem je nezahuštěný.

Výrobní postup:

Z opláchnuté, obratlových výčnělků zbavené pečeně usekneme žebírko, mírně je naklepeme, okrajové blány s tukem krátce nařízneme a maso osolíme. Žebírko rychleji opečeme po obou stranách na horkém sádle společně s plátkem šunky.

Současně připravíme v tvořítku sázené vejce.

Opečené žebírko přelijeme výpekem, ozdobíme (překryjeme) opečenou šunkou a navrch položíme sázené vejce.

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová pečeně s k.	1500	150	1350
Sůl	30	—	30
Sádlo škvařené	200	—	200
Šunka	200	—	200
Vejce 10 ks	400	—	400
Hmotnost potravin	2330	150	2180
Ztráty celkem			430
Hmotnost hotového výrobku			1750

13612 — VEPŘOVÉ ŽEBÍRKO MAĎARSKÉ

10 porcí

1 porce: 260 g, z toho masa 100 g

Opečené vepřové žebírko se směsí dušené zeleniny. Vůně a chuť jsou typické pro opečené vepřové maso a podušené papriky, upravené na slanině s červeným vínem. Zeleninová směs má typickou červenou barvu, vůni a chuť po použitých surovinách.

Výrobní postup:

Z opláchnuté, obratlových výčnělků zbavené pečeně usekneme žebírko, mírně je naklepeme, okrajové blány s tukem krátce nařízneme a maso osolíme. Žebírko rychleji opečeme po obou stranách na horkém sádle a vyjmeme z pánve.

Slaninu nakrájíme na drobné plátky a částečně ji roztavíme na pánvi od opékání masa. Potom přidáme cibuli nakrájenou na jemné plátky a paprikové lusky nakrájené na kolečka. Vše krátce opečeme, zaprášíme prosátou moukou, osmahneme a přimícháme rajčatový protlak. Směs zastříkneme vývarem, pečlivě ji rozmícháme, krátce povaříme, přichutíme červeným vínem a worcestrem a podle potřeby přisolíme.

Žebírko expedujeme položené na husté směsi zeleniny — leča.

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová pečeně s k.	1500	150	1350
Sůl	40	—	40
Sádlo škvařené	200	—	200
Slanina bez kůže	100	—	100
Cibule	100	15	85
Paprikové lusky čerstvé	1000	250	750
Mouka hladká	20	—	20
Rajčatový protlak	150	—	150
Vývar B, receptura č. 10101	500	—	500
Víno červené	50	—	50
Worcester	30	—	30
Hmotnost potravin	3690	415	3275
Ztráty celkem			675
Hmotnost hotového výrobku			2600

13613 — VEPŘOVÉ RAŽNIČI

10 porcí

1 porce: 100 g, z toho 65 g masa

Opečené plátky vepřového masa, přelité výpekem, obložené jemně nakrájenou cibulí a hořčicí. Vůně a chuť jsou typické pro opečené vepřové maso a použité doplňky. Výpek s tukem je nezahuštěný.

Výrobní postup:

Maso nakrájíme přes vlákno na menší, silnější plátky (malé medailónky — 4 ks na 1 porci) mírně je naklepeme, osolíme, opepříme a rychleji opečeme po obou stranách v horkém sádle.

Opečené plátky přelijeme výpekem a obložíme jemně nakrájenou cibulí a hořčicí.

(Ražniči můžeme upravit také tak, že před pečením jednotlivé plátky masa s cibulí napícháme na jehly nebo špejle; při expedici maso z jehly nebo špejle sesuneme.)

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže
— různé druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová kýta kuch. upravená nebo vepřová panenská	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Sádlo škvařené	100	—	100
Cibule	200	30	170
Hořčice	100	—	100
Hmotnost potravin	1431	30	1401
Ztráty celkem			401
Hmotnost hotového výrobku			1000

13616 — VEPŘOVÉ ŽEBÍRKO ZAPEČENÉ V BRAMBOROVÉ KAŠI

10 porcí

1 porce: 350 g, z toho masa 100 g

Opečené vepřové žebírko, zapečené v bramborové kaši. Vůně a chuť jsou typické pro opečené vepřové maso a zapečenou bramborovou kaši. Bramborová kaše je na povrchu mírně opečená; je hladká, má jemnou chuť a je mírně podlitá šťávou.

Výrobní postup:

Z brambor a ostatních surovin připravíme obvyklým způsobem jemnou, hladkou kaši.

Z opláchnuté, obratlových výčnělků zbavené pečeně usekneme žebírko, mírně je naklepeme, okrajové blány s tukem krátce nařízneme a maso mírně osolíme. Žebírko opečeme po obou stranách na horkém tuku a vyjmeme z pánve.

Zbylý výpek v pánvi zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme prochladlým vývarem, promícháme, provaříme a šťávu procedíme.

Do zapékací misky vložíme polovinu až dvě třetiny bramborové kaše, na ni položíme opečené žebírko a přikryjeme je zbývající kaší.

Pokrm pokapeme máslem a v troubě zapečeme.

Při expedici pokrm podlijeme připravenou šťávou.

Vhodná příloha:

— různé druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová pečeně s k.	1500	150	1350
Sůl	15	—	15
Margarín nebo sádlo škvařené	150	—	150
Mouka hladká	20	—	20
Vývar B, receptura č. 10101	500	—	500
Bramborová kaše:			
Brambory	2920	1170	1750
Sůl	15	—	15
Mléko konzumní	500	—	500
Máslo na pokapání	50	—	50
Hmotnost potravin	5670	1320	4350
Ztráty celkem			850
Hmotnost hotového výrobku			3500

13617 — SRBSKÉ RAŽNIČI

10 porcí

1 porce: 100 g, z toho 70 g masa včetně slaniny a lečo

Plátky vepřového masa, střídavě napíchané s cibulí a slaninou na jehly nebo na špejle a opečené. Podávají se podlité malým množstvím leča. Vůně a chuť jsou typické pro opečené vepřové maso, slaninu, cibuli a lečo.

Výrobní postup:

Maso nakrájíme přes vlákno na menší, silnější plátky (malé medailónky — 5 na 1 porci), mírně je naklepeme, osolíme a opepříme.

Cibuli oloupeme, slaninu zbavíme kůže a oboje nakrájíme na plátky. Maso napíchneme střídavě s cibulí a slaninou na jehly nebo špejle, ražniči opečeme rychleji v horkém oleji po obou stranách a vyjmeme.

Do zbylého výpeku (nesmí být přepálený) přidáme lečo a krátce povaříme.

Ražniči expedujeme podlité lečem.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g		
	hrubá	odpad	čistá
Vepřová kýta kuch. uprav. nebo vepřová panenská	1000	—	1000
Cibule	500	75	425
Slanina s kůží	100	5	95
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Olej stolní	100	—	100
Lečo konzervované	200	—	200
Hmotnost potravin	1931	80	1851
Ztráty celkem			851
Hmotnost hotového výrobku			1000

13619 — VEPŘOVÝ ŘÍZEK BĚLEHRADSKÝ

10 porcí

1 porce: 330 g, z toho masa 65 g a směs brambor se zeleninou

Opečený řez masa z vepřové kýty, obložený směsí opečených brambor a zeleniny. Vůně a chuť jsou typické pro opečené vepřové maso a brambory opečené společně se zeleninou ochucenou česnekem.

Výrobní postup:

Z vepřové kýty ukrojíme přes vlákno řez, mírně jej naklepeme, okrajové blány krátce nařízneme a maso mírně osolíme a popepříme. Řízek rychleji opečeme po obou stranách v horkém sádle a vyjmeme z pánve.

V pánvi od opékání masa krátce osmahneme paprikové lusky nakrájené na nudličky, rajčata nakrájená na kolečka nebo osminky a česnek utřený se solí. Do osmahnuté zeleniny přidáme oloupané, uvařené a na plátky nakrájené brambory, směs lehce promícháme, podle potřeby přisolíme, mírně opepříme a krátce opečeme.

Potom směs brambor se zeleninou zastříkneme vývarem a krátce podusíme.

Řízek expedujeme položený na směsi podušených brambor se zeleninou.

Druh potravin	Hmotnost v g		
	hrubá	odpad	čistá
Vepřová kýta kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	40	—	40
Pepř mletý	2	—	2
Sádlo škvařené	200	—	200
Brambory	3000	1200	1800
Paprikové lusky čerstvé	200	50	150
Rajčata	300	30	270
Česnek	30	3	27
Vývar B, receptury č. 10101	500	—	500
Hmotnost potravin	5272	1283	3989
Ztráty celkem			689
Hmotnost hotového výrobku			3300

13620 — MASOVÁ SMĚS S VEJCI

10 porcí

1 porce: 220 g, z toho masa 60 g a směs brambor a knedlíků s vejci a ostatními přísadami

Drobně nakrájená směs vepřového, hovězího a telecího masa, telecích jater a spařených vepřových ledvinek, společně osmahnutá s předsmaženou cibulí. Směs je doplněna uvařenými brambory a houskovými knedlíky nakrájenými na drobné kostičky, rajčaty nakrájenými na plátky a zapečená s vejci jako omeleta.

Výrobní postup:

Jednotlivé druhy masa, telecí játra a vepřové ledvinky nakrájíme na drobné kostičky nebo plátky; nakrájené ledvinky prolijeme několikrát vařící vodou.

Jemně nakrájenou cibuli mírně osmahneme na sádle, přidáme připravené maso, játra a ledvinky, směs okořeníme kmínem a mletým pepřem a opékáme za stálého promíchávání až do vysmahnutí na tuk.

Potom přidáme brambory uvařené v osolené vodě a knedlíky, oboje nakrájené na drobnější kostičky, rajčata nakrájená na plátky nebo na drobné kousky, směs přisolíme a prudce za stálého promíchávání opečeme.

Opečenou směs zalijeme rozmíchaným vejcem a v troubě zapečeme.

Zapečenou směs — omeletu — přeložíme v půli a expedujeme.

Vhodná příloha:

— různé druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová kýta kuch. uprav. nebo vepřová panenská	200	—	200
Hovězí svíčková kuch. uprav.	250	12,5	237,5
Telecí kýta kuch. uprav.	200	—	200
Telecí játra	200	10	190
Vepřové ledvinky	150	15	135
Cibule	150	22,5	127,5
Sádlo škvařené	150	—	150
Kmín	1	—	1
Pepř mletý	1	—	1
Sůl	30	—	30
Brambory	820	330	490
Knedlíky houskové (uvařené)	500	—	500
Rajčata	150	15	135
Vejce 10 ks	400	—	400
Hmotnost potravin	3202	405	2797
Ztráty celkem			597
Hmotnost hotového výrobku			2200

13621 — GRUZÍNSKÝ ROŽEŇ (s pohankovou kaší)

10 porcí

1 porce: 240 g, z toho masa 110 g a pohanková kaše:

Plátky vepřového masa a hovězí svíčkové, střídavě napíchané s cibulí na jehle a opečené na rožni. Gruzínský rožeň se podává s pohankovou kaší, přelitý menším množstvím paprikové šťávy. Vůně a chuť jsou typické pro opečené maso s cibulí, paprikovou šťávu a pohankovou kaši.

Výrobní postup:

Z vepřové kýty a hovězí svíčkové nakrájíme menší plátky (z každého druhu masa 3 kousky na porci), osolíme je, pokapeme olejem, proložíme cibulí nakrájenou na plátky a v kameninové nádobě necháme několik hodin v chladu odležet.

Odležené maso napícháme střídavě s plátky cibule na jehlu — rožeň, opepříme a za občasného potírání zbylým olejem opečeme tak, aby maso zůstalo šťavnaté.

Při expedici pokládáme jehlu s masem na pohankovou kaši a přelijeme ji řidší šťávou, upravenou ze sádla, hladké mouky, papriky a vývaru (v rozpuštěném sádle osmahneme mouku, zaprášíme paprikou, po zpěnění zalijeme vývarem B, rozšleháme, dobře povaříme, osolíme a procedíme).

Příprava pohankové kaše:

Pečlivě přebranou a propláchnutou pohanku zalijeme mlékem, osolíme, přidáme máslo a rozvaříme na kaši.

Vhodná příloha:

— různé druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová kýta kuch. uprav. nebo vepřová panenská	750	—	750
Hovězí svíčková kuch. uprav.	750	37,5	712,5
Sůl	20	—	20
Olej stolní	100	—	100
Cibule	500	75	425
Pepř mletý	2	—	2
Sádlo škvařené	100	—	100
Mouka hladká	20	—	20
Paprika mletá	20	—	20
Vývar B, receptura č. 10101	500	—	500
Pohanková kaše:			
Pohanka	300	—	300
Mléko konzumní	600	—	600
Sůl	20	—	20
Máslo	80	—	80
Hmotnost potravin	3762	112,5	3649,5
Ztráty celkem			1249,5
Hmotnost hotového výrobku			2400

13622 — VEPŘOVÉ ŽEBÍRKO NA ŽAMPIÓNECH

10 porcí

1 porce: 150 g, z toho masa 100 g a šťáva s žampióny
Opečené vepřové žebírko, přelité šťávou se žampióny. Chuť a vůně jsou typické pro opečené vepřové maso. Šťáva má vůni a chuť po žampiónech podušených na másle.

Výrobní postup:

Z opláchnuté, obratlových výčnělků zbavené pečeně usekneme žebírko, mírně je naklepeme, okrajové blány s tukem krátce nařízneme, maso osolíme a mírně opepříme. Žebírko rychleji opečeme po obou stranách na horkém oleji a vyjmeme.

Na pánev od opékání masa dáme očištěné, opláchnuté žampióny nakrájené na plátky, přidáme moučné máslo, mírně osmahneme, zastříkneme vývarem, krátce podusíme a podle potřeby přisolíme.

Opečené žebírko přelijeme šťávou s žampióny a expedujeme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová pečeně s k.	1500	150	1350
Sůl	30	—	30
Olej stolní	100	—	100
Pepř mletý	1	—	1
Žampióny	300	15	285
Moučné máslo, receptura č. 19977	120	—	120
Vývar B, receptura č. 10101	300	—	300
Hmotnost potravin	2351	165	2186
Ztráty celkem			686
Hmotnost hotového výrobku			1500

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže
— jemné zeleninové saláty

13623 — VEPŘOVÝ ŘÍZEK PŘÍRODNÍ

10 porcí

1 porce: 100 g, z toho 65 g masa a šťáva
Opečený řez masa z vepřové kýty, přelitý šťávou. Vůně a chuť jsou typické pro opečené vepřové maso. Šťáva má jemnou máslovou chuť, je řídká.

Výrobní postup:

Z vepřové kýty (ořechu) ukrojíme přes vlákno tenčí řez, mírně jej naklepeme, okrajové blány krátce nařízneme a maso osolíme. Řízek rychleji opečeme po obou stranách na oleji a vyjmeme z pánve.

Na pánev od opékání masa přidáme moučné máslo, mírně je osmahneme, zastříkneme vývarem, pečlivě rozmícháme, krátce povaříme a šťávu podle potřeby přisolíme.

Opečený řízek v hotové šťávě velmi krátce prohřejeme a expedujeme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová kýta kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Olej stolní	100	—	100
Moučné máslo, receptury č. 19977	120	—	120
Vývar B, receptura č. 10101	300	—	300
Hmotnost potravin	1550	—	1550
Ztráty celkem			550
Hmotnost hotového výrobku			1000

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže
— jemné druhy zeleninových salátů

13624 — VEPŘOVÝ ŘÍZEK NA ŽAMPIÓNECH

10 porcí

1 porce: 110 g, z toho 65 g masa a šťáva se žampióny

Opečený řez masa z vepřové kýty, přelitý šťávou se žampióny. Vůně a chuť jsou typické pro opečené vepřové maso a žampióny podušené na másle.

Výrobní postup:

Z vepřové kýty (ořechu) ukrojíme přes vlákno tenčí řez, mírně jej naklepeme, okrajové blány krátce nařízneme a maso osolíme. Řízek rychle opečeme po obou stranách na horkém oleji a vyjmeme z pánve.

V pánvi od opékání mírně osmahneme očištěné, opláchnuté žampióny nakrájené na plátky, přidáme moučné máslo, mírně osmahneme, zastříkneme vývarem, krátce povaříme a podle potřeby přisolíme.

Opečený řízek přelijeme šťávou se žampióny a expedujeme.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže
— jemné zeleninové saláty

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová kýta kuch. uprav.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Olej stolní	100	—	100
Žampióny	200	10	190
Moučné máslo, receptura č. 19977	120	—	120
Vývar B, receptura č. 10101	300	—	300
Hmotnost potravin	1750	10	1740
Ztráty celkem			640
Hmotnost hotového výrobku			1100

POKRMY ZE SKOPOVÉHO MASA

140 Skopové maso zadní

141 Skopové maso přední

142 Kůzle nebo jehně

147 Zdravotní pokrmy z kůzlečího nebo jehněčího masa

140 Skopové maso zadní

14001 — SKOPOVÁ KÝTA NA ČESNEKU

10 porcí

1 porce: 140 g, z toho masa 60 g
1 plátek pečené skopové kýty, podlitý šťávou lesklou tukem. Maso je šťavnaté, horké a přiměřeně měkké. Šťáva je hustší, kořeněná pepřem a česnekem.
(Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Opláchnutou a vykostěnou skopovou kýtu stáhneme motouzem. Maso potřeme na povrchu česnekem utřeným se solí a necháme v chladu odležet.

Opláchnutou cibuli a zbytek česneku nakrájíme na plátky, osmahneme na sádle do růžova, přidáme maso, v základu je opečeme, mírně podlijeme vodou, opepříme, přikryjeme poklicí a dáme péci do trouby. (Během pečení maso obracíme, přeléváme šťávou a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Do měkka upečenou kýtu vyjmeme ze šťávy a zbavíme motouzu.

Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, osmahneme, zalijeme vodou, občas zamícháme a dobře provaříme.

Provařenou šťávu procedíme přes hustý cedník.

Skopovou kýtu krájíme na porce přes vlákno a podáváme zásadně na horkém talíři.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Skopová kýta b. k.	1000	—	1000
Česnek	80	8	72
Sůl	30	—	30
Cibule	200	30	170
Sádlo škvařené	120	—	120
Voda pitná	800	—	800
Pepř mletý	1	—	1
Mouka hladká	50	—	50
Hmotnost potravin	2281	38	2243
Ztráty celkem			843
Hmotnost hotového výrobku			1400

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— bramborové knedlíky
— špenát
— zeleninové saláty

14001/A — SKOPOVÉ PLECKO NA ČESNEKU

10 porcí

1 porce: 140 g, z toho masa 60 g
1 — 2 plátky pečeného skopového plecka, podlité šťávou lesklou tukem. Maso je šťavnaté, horké a přiměřeně měkké. Šťáva je hustší, kořeněná pepřem a česnekem.

Výrobní postup:

Opláchnutou, vykostěnou skopovou plec stáhneme motouzem. Maso na povrchu potřeme česnekem utřeným se solí a necháme v chladu odležet.

Oloupanou cibuli a zbytek česneku nakrájíme na plátky, osmahneme do růžova na sádle, přidáme maso, v základu je opečeme, mírně podlijeme vodou, opepříme, přikryjeme poklicí a dáme péci do trouby. (Během pečení maso obracíme, přeléváme šťávou a podle potřeby doléváme teplou vodou.)

Do měkka upečené maso vyjmeme ze šťávy a zbavíme motouzu.

Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, osmahneme, zalijeme vodou, občas zamícháme a dobře provaříme.

Provařenou šťávu procedíme přes hustý cedník.

Skopové maso krájíme na porce přes vlákno a podáváme zásadně na horkém talíři.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Skopové plecko b. k.	1000	—	1000
Česnek	80	8	72
Sůl	30	—	30
Cibule	200	30	170
Sádlo škvařené	120	—	120
Voda pitná	800	—	800
Pepř mletý	1	—	1
Mouka hladká	50	—	50
Hmotnost potravin	2281	38	2243
Ztráty celkem			843
Hmotnost hotového výrobku			1400

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— bramborové knedlíky
— špenát
— zeleninové saláty

14001/B — SKOPOVÝ HŘBET NA ČESNEKU — 10 porcí

1 porce: 215 g, z toho masa s kostí 125 g
1 porce skopového hřbetu s kostí, podlitá tukem lesklou šťávou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté, horké a přiměřeně měkké. Šťáva je hustší, kořeněná pepřem a česnekem.

Výrobní postup:

Očištěný, částečně odkostěný, opláchnutý skopový hřbet potřeme utřeným česnekem a necháme v chladu odležet.

Oloupanou cibuli a zbytek česneku nakrájíme na plátky, osmahneme do růžova, přidáme maso, v základu opečeme, opepříme, mírně podlejeme vodou, přikryjeme poklicí a dáme péci. (V průběhu pečení maso obracíme, přeléváme šťávou a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Do měkka upečený skopový hřbet vyjmeme ze šťávy.

Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, osmahneme, zalijeme vodou, občas zamícháme a dobře provaříme.

Provařenou šťávu procedíme přes hustý cedník.

Skopový hřbet sekáme na porce a podáváme na horkém talíři.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Skopový hřbet s k.	2000	200	1800
Česnek	80	8	72
Sůl	40	—	40
Cibule	200	30	170
Sádlo škvařené	120	—	120
Voda pitná	800	—	800
Pepř mletý	1	—	1
Mouka hladká	50	—	50
Hmotnost potravin	3291	238	3053
Ztráty celkem			903
Hmotnost hotového výrobku			2150

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— bramborové knedlíky
— zeleninové saláty
— špenát

14002 — SKOPOVÁ KÝTA NA SMETANĚ — 10 porcí

1 porce: 210 g, z toho masa 60 g
1 plátek skopové kýty, ukrojený přes vlákno. Porce je přelitá krémovou omáčkou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Smetanová omáčka má pikantní chuť a je hustší. (Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Opláchnutou a vykostěnou skopovou kýtu stáhneme motouzem a osolíme.

Oloupanou cibuli a očištěnou zeleninu nakrájíme na plátky, osmahneme na polovině dávky tuku, přidáme připravené maso, v základu je opečeme a mírně podlijeme vodou.

K masu přidáme divoké koření, pečlivě opláchnutý citrón nakrájený na plátky, zastříkneme octem a pod poklicí dusíme do měkka. (Během dušení maso obracíme, přeléváme šťávou a podle potřeby doléváme vodu.)

Měkkou skopovou kýtu vyjmeme a zbavíme motouzu. Šťávu zahustíme zásmažkou připravenou ze zbylého tuku a hladké mouky, rozmícháme, přidáme teplou vodu a mléko a zvolna vaříme za občasného promíchání nejméně 1/2 hodiny.

◊ Uvařenou omáčku dosolíme a dochutíme octem; nakonec ji zjemníme smetanou, procedíme přes hustý cedník (špičák) a krátce povaříme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Skopová kýta b. k.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Cibule	100	15	85
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Margarín	150	—	150
Voda pitná	1000	—	1000
Koření divoké (nové koření, celý pepř, bobkový list)	3	—	3
Citrón	50	25	25
Mouka hladká	100	—	100
Ocet	50	—	50
Mléko konzumní	200	—	200
Smetana 12%	200	—	200
Hmotnost potravin	3033	70	2963
Ztráty celkem			863
Hmotnost hotového výrobku			2100

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— těstoviny

14002/A — SKOPOVÉ PLECKO NA SMETANĚ

10 porcí

1 porce: 210 g, z toho masa 60 g
1 porce (1—2 plátky) skopového plecka, přelitá krémovou omáčkou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Smetanová omáčka má pikantní chuť a je hustší.

Výrobní postup:

Opláchnutou, vykostěnou skopovou plec stáhneme motouzem a osolíme.

Oloupanou cibuli a očištěnou zeleninu nakrájíme na plátky, osmahneme na polovině dávky tuku, přidáme připravené maso, v základu je opečeme a mírně podlijeme vodou.

K masu přidáme divoké koření, pečlivě opláchnutý citrón nakrájený na plátky, zastříkneme octem a pod poklicí dusíme do měkka. (Během dušení maso obracíme, přeléváme šťávou a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkké skopové maso vyjmeme a zbavíme motouzu. Šťávu zahustíme zásmažkou připravenou ze zbylého tuku a hladké mouky, rozmícháme, přidáme teplou vodu a mléko a zvolna vaříme za občasného promíchání nejméně 1/2 hodiny.

Uvařenou omáčku dosolíme a dochutíme octem; nakonec ji zjemníme smetanou, procedíme přes hustý cedník (špičák) a krátce povaříme.

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Skopové plecko b. k.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Cibule	100	15	85
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Margarín	150	—	150
Voda pitná	1000	—	1000
Koření divoké (celý pepř, nové koření, bobkový list)	3	—	3
Citrón	50	25	25
Mouka hladká	100	—	100
Ocet	50	—	50
Mléko konzumní	200	—	200
Smetana 12 %	200	—	200
Hmotnost potravin	3033	70	2963
Ztráty celkem			863
Hmotnost hotového výrobku			2100

14002/B — SKOPOVÝ HŘBET NA SMETANĚ

10 porcí

1 porce: 275 g, z toho masa s kostí 125 g
1 porce duseného skopového hřbetu s kostí, přelitá krémovou omáčkou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Smetanová omáčka má pikantní chuť a je hustší.

Výrobní postup:

Skopový hřbet zbavíme přebytečného loje, žeberní kosti částečně odsekneme, maso opláchneme a na povrchu osolíme.

Oloupanou cibuli a očištěnou zeleninu nakrájíme na plátky, osmahneme na polovině dávky tuku, přidáme připravené maso, v základu je opečeme a mírně podlijeme vodou.

K masu přidáme divoké koření, pečlivě opláchnutý citrón, nakrájený na plátky, zastříkneme octem a pod poklicí dusíme do měkka. (Během dušení maso obracíme, přeléváme šťávou a podle potřeby doléváme vodu.)

Měkký skopový hřbet vyjmeme. Šťávu zahustíme zásmažkou připravenou ze zbylého tuku a hladké mouky, rozmícháme, přidáme teplou vodu a mléko a zvolna vaříme za občasného promíchání nejméně 1/2 hodiny.

Uvařenou omáčku dosolíme a dochutíme octem; nakonec ji zjemníme smetanou, procedíme přes hustý cedník (špičák) a krátce povaříme.

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Skopový hřbet s k.	2000	200	1800
Sůl	40	—	40
Cibule	100	15	85
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Margarín	150	—	150
Voda pitná	1000	—	1000
Koření divoké (nové koření, celý pepř, bobkový list)	3	—	3
Citrón	50	25	25
Mouka hladká	100	—	100
Ocet	50	—	50
Mléko konzumní	200	—	200
Smetana 12 %	200	—	200
Hmotnost potravin	4043	270	3773
Ztráty celkem			1023
Hmotnost hotového výrobku			2750

14003 — SKOPOVÝ HŘBET PO ANGLICKU

10 porcí

1 porce: 185 g, z toho masa s kostí 125 g
1 porce skopového hřbetu s kostí, podlitá přírodní šťávou. Maso má na řezu růžovou barvu a je přiměřeně měkké. Šťáva je hustší, ochucená česnekem a lesklá tukem.

Výrobní postup:

Skopový hřbet částečně odkostíme, zbavíme přebytečného loje, opláchneme ve vlažné vodě a osušíme. Maso potřeme strouhaným česnekem, osolíme a opepříme.

Připravené maso zvolna opékáme po obou stranách v horkém sádle a nakonec je pečeme 15 — 20 minut v mírně vyhřáté troubě.

Pečené maso z tuku vyjmeme, tuk zaprášíme moukou, krátce osmahneme, zalijeme vlažnou vodou, rozmícháme, šťávu dobře provaříme a procedíme přes hustý cedník.

Pečené skopové maso je uvnitř růžové, nikoli krvavé.

Skopový hřbet po anglicku podáváme vždy jen na horkém talíři.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Skopový hřbet s k.	2000	200	1800
Česnek	10	1	9
Sůl	40	—	40
Pepř mletý	1	—	1
Sádlo škvařené	120	—	120
Mouka hladká	40	—	40
Voda pitná	500	—	500
Hmotnost potravin	2711	201	2510
Ztráty celkem			660
Hmotnost hotového výrobku			1850

Vhodné přílohy:

— vařené brambory, krokety
— smažené brambory

Vhodné doplňky:

— zelené fazole, hrášek, špenát

14003/A — SKOPOVÁ KÝTA PO ANGLICKU

10 porcí

1 porce: 110 g, z toho masa 60 g
1 plátek skopové kýty, podlitý šťávou. Maso má na řezu růžovou barvu a je přiměřeně měkké. Šťáva je hustší, kořeněná česnekem a lesklá tukem.
(Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Skopovou kýtu očistíme, dutě vykostíme (vyšroubováním vnitřní kosti), opláchneme ve vlažné vodě a osušíme. Maso potřeme strouhaným česnekem, osolíme, opepříme a necháme v chladu odležet.

Připravenou kýtu opečeme zvolna po všech stranách v horkém sádle a pak ji dáme do mírně vyhřáté trouby. Pečeme 15 — 20 minut (podle velikosti).

Pečené maso z tuku vyjmeme. Tuk zaprášíme moukou, krátce osmahneme, zalijeme vlažnou vodou, rozmícháme, dobře provaříme a šťávu procedíme přes hustý cedník.

Pečená skopová kýta je uvnitř růžová, nikoli krvavá.

Skopovou kýtu po anglicku podáváme vždy jen na horkém talíři.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Skopová kýta b. k.	1000	—	1000
Česnek	10	1	9
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Sádlo škvařené	120	—	120
Mouka hladká	40	—	40
Voda pitná	500	—	500
Hmotnost potravin	1701	1	1700
Ztráty celkem			600
Hmotnost hotového výrobku			1100

Vhodné přílohy:

— vařené brambory, krokety
— smažené brambory

Vhodné doplňky:

— zelené fazole, hrášek, špenát

14004 — SKOPOVÁ KÝTA NA DIVOKO

10 porcí

1 porce: 180 g, z toho masa 60 g
1 plátek dušené skopové kýty, přelitý hnědou, tukem lesklou omáčkou. Na povrchu masa je plátek citrónu s brusinkami. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Omáčka je řidší, kořeněná a ochucená vínem.
(Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Skopovou kýtu vykostíme, opláchneme, stáhneme motouzem a osolíme.

Očištěnou kořenovou zeleninu a oloupanou cibuli nakrájíme na plátky, společně s cukrem a divokým kořením osmahneme na tuku do tmavohněda a mírně podlijeme vodou.

Základ ochutíme octem, přidáme připravené maso, přikryjeme poklicí a dusíme v troubě do měkka. (Během dušení v troubě maso obracíme a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkké maso vyjmeme a zbavíme motouzu. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, osmahneme, zalijeme vodou, rozšleháme metlou a za stálého míchání dobře provaříme.

Během varu omáčku dochutíme octem a dosolíme. Nakonec přidáme červené víno, omáčku procedíme přes hustý cedník a ještě převaříme.

Při podávání klademe na maso plátek pečlivě opláchnutého citrónu s brusinkami.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— bramborové krokety
— houskové knedlíky
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Skopová kýta b. k.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Cibule	50	7,5	42,5
Cukr	30	—	30
Margarín	150	—	150
Koření divoké (celý pepř, nové koření, tymián, bobkový list)	3	—	3
Voda pitná	1000	—	1000
Ocet	50	—	50
Mouka hladká	80	—	80
Víno červené	50	—	50
Citrón	100	10	90
Brusinkový kompot	100	—	100
Hmotnost potravin	2793	47,5	2745,5
Ztráty celkem			945,5
Hmotnost hotového výrobku			1800

14004/A — SKOPOVÉ PLECKO NA DIVOKO

10 porcí

1 porce: 180 g, z toho masa 60 g
1 porce (1 — 2 plátky) dušeného skopového plecka; maso je přelité hnědou, tukem lesklou omáčkou, na povrchu je plátek citrónu s brusinkami. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Omáčka je řidší, kořeněná a ochucená vínem.

Výrobní postup:

Opláchnutou, vykostěnou skopovou plec stáhneme motouzem a osolíme.

Očištěnou kořenovou zeleninu a oloupanou cibuli nakrájíme na plátky, společně s cukrem a divokým kořením osmahneme na tuku do tmavohněda a mírně podlijeme vodou.

Základ ochutíme octem, přidáme připravené maso, přikryjeme je poklicí a v troubě dusíme do měkka. (Během dušení maso obracíme a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkké maso vyjmeme a zbavíme motouzu. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, osmahneme, zalijeme vodou, rozšleháme metlou a za stálého míchání dobře provaříme.

Během varu omáčku dochutíme octem a dosolíme. Nakonec přidáme červené víno, omáčku procedíme přes hustý cedník a ještě převaříme.

Při podávání klademe na maso plátek pečlivě opláchnutého citrónu s brusinkami.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— bramborové krokety
— houskové knedlíky
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Skopové plecko b. k.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Cibule	50	7,5	42,5
Margarín	150	—	150
Cukr	30	—	30
Koření divoké (celý pepř, nové koření, tymián, bobkový list)	3	—	3
Ocet	50	—	50
Voda pitná	1000	—	1000
Mouka hladká	80	—	80
Víno červené	50	—	50
Citrón	100	10	90
Brusinkový kompot	100	—	100
Hmotnost potravin	2793	47,5	2745,5
Ztráty celkem			945,5
Hmotnost hotového výrobku			1800

14004/B — SKOPOVÝ HŘBET NA DIVOKO

10 porcí

1 porce: 255 g, z toho masa s kostí 125 g
1 porce dušeného skopového hřbetu, maso je přelité hnědou, tukem lesklou omáčkou, na povrchu je plátek citrónu s brusinkami. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Omáčka je řidší, kořeněná a ochucená vínem.

Výrobní postup:

Skopový hřbet částečně odkostíme, zbavíme přebytečného tuku, opláchneme ve vlažné vodě a osolíme.

Očištěnou kořenovou zeleninu a oloupanou cibuli nakrájíme na plátky, společně s cukrem a divokým kořením osmahneme na tuku do tmavohněda a mírně podlijeme vodou.

Základ ochutíme octem, přidáme připravené maso, přikryjeme je poklicí a dusíme v troubě do měkka. (Během dušení maso obracíme a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkký skopový hřbet vyjmeme ze šťávy. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, osmahneme, zalijeme vodou, rozšleháme metlou a za stálého míchání dobře provaříme.

Během varu omáčku dochutíme octem a dosolíme. Nakonec přidáme červené víno, omáčku procedíme přes hustý cedník a převaříme.

Při podávání klademe na maso plátek pečlivě opláchnutého citrónu s brusinkami.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— bramborové krokety
— houskové knedlíky
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Skopový hřbet s k.	2000	200	1800
Sůl	40	—	40
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Cibule	50	7,5	42,5
Margarín	150	—	150
Cukr	30	—	30
Koření divoké (celý pepř, nové koření, bobkový list, tymián)	3	—	3
Ocet	50	—	50
Voda pitná	1000	—	1000
Mouka hladká	80	—	80
Víno červené	50	—	50
Citrón	100	10	90
Brusinkový kompot	100	—	100
Hmotnost potravin	3803	247,5	3555,5
Ztráty celkem			1005,5
Hmotnost hotového výrobku			2550

14005 — KAVKAZSKÝ ŠAŠLIK (Minutka)

10 porcí

1 porce: 270 g, z toho masa se slaninou 105 g
1 porce kavkazského šašliku, přelitá přírodní, tukem lesklou šťávou. Přílohu tvoří dušená rýže s rajčaty a krájená cibule s plátkem citrónu. Maso je šťavnaté, na řezu růžové a přiměřeně měkké. Šťáva je zjemněná máslem, ochucená česnekem a nezahuštěná.

Výrobní postup:

Skopovou kýtu vykostíme, očistíme, odblaníme, zbavíme šlach a opláchneme. Maso nakrájíme na kousky (4 — 6 kousků na porci), mírně je naklepeme paličkou, osolíme, opepříme, potřeme česnekem, pokapeme olejem a necháme v chladu nejméně 8 hodin odležet.

Odležené maso napichujeme střídavě s plátky slaniny a kousky cibule (polovinu dávky) na jehlu nebo na špejli.

Připravený šašlik pečeme na roštu nebo na zbylém oleji po obou stranách do zlatova.

Do tuku od pečení přidáme máslo, zalijeme vodou, dosolíme a vzniklou šťávu provaříme.

Příprava rýže:

Rýži dobře opereme, přidáme do ní rajčata nakrájená na kousky, osolíme ji, přidáme margarín a přilijeme vodu (na 1 šálek rýže 1 1/2 šálku vody). Rýži na sporáku přivedeme k varu, promícháme ji, přikryjeme poklicí a dusíme v troubě do měkka.

Kavkazský šašlik klademe na teplé talíře s připravenou rýží, přelijeme šťávou a obložíme drobně nakrájenou cibulí a plátkem pečlivě opláchnutého citrónu.

Vhodný doplněk:

— zeleninový salát

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Skopová kýta b. k.	1500	75	1425
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Česnek	50	5	45
Slanina s kůží	200	10	190
Cibule	500	75	425
Olej stolní	50	—	50
Voda pitná	300	—	300
Máslo	100	—	100
Citrón	100	10	90
Rajčatová rýže:			
Rýže	500	—	500
Rajčata	500	50	450
Sůl	20	—	20
Margarín	50	—	50
Hmotnost potravin	3901	225	3676
Ztráty celkem			976
Hmotnost hotového výrobku			2700

14006 — KEBABES (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 110 g, z toho masa 70 g
1 porce kebabes na jehle, s pečenými rajčaty. Pokrm je přelitý šťávou od pečení. Maso je šťavnaté a přiměřeně měkké.

Výrobní postup:

Maso ze skopové a telecí kýty očistíme, opláchneme a nakrájíme na plátky, kuřecí prsa nakrájíme na kousky a vše osolíme a opepříme.

Jednotlivé druhy napícháme střídavě na jehlu nebo na špejli, pokapeme olejem a necháme odležet v chladu.

Odleželé maso na jehle opečeme po obou stranách do zlatova na zbylém oleji a vyjmeme. Do oleje od opékání přidáme čerstvé máslo, opečeme na něm opláchnutá, očištěná rajčata a osolíme je.

Kebabes na jehle podáváme na horkém talíři, obložíme pečenými rajčaty a přelijeme zbylým výpekem — šťávou.

Vhodné přílohy:

— různě upravená rýže
— různě upravené brambory
— houby nakládané v octě

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Skopová kýta b. k.	400	—	400
Telecí kýta kuch. uprav.	300	—	300
Kuřecí maso — prsa bez kostí a kůže	300	—	300
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	2	—	2
Olej stolní	100	—	100
Máslo	100	—	100
Rajčata	500	50	450
Hmotnost potravin	1732	50	1682
Ztráty celkem			582
Hmotnost hotového výrobku			1100

141 Skopové maso přední

14101 — SKOPOVÉ NA MAJORÁNCE

10 porcí

1 porce: 270 g , z toho masa s kostí 120 g (5 ks)
1 porce dušeného skopového masa, přelitá hustou majoránkovou omáčkou. Maso je nakrájené na kousky, má typickou vůni a chuť a je měkké. Omáčka je hustší, je ochucená česnekem, majoránkou a pepřem a zjemněná mlékem.

Výrobní postup:

Skopové maso přední očistíme, zbavíme přebytečného loje, bok a krk částečně odkostíme a vše nakrájíme (nasekáme) na stejnoměrné kousky (5 ks na porci). Maso opláchneme ve vlažné vodě, dáme je do hrnce, zalijeme vařící vodou, osolíme, přidáme část cibule a očištěnou kořenovou zeleninu nakrájenou na kousky a zvolna vaříme do měkka.

Uvařené maso vyjmeme z vývaru a dáme do jiného hrnce.

Zbylou oloupanou cibuli nakrájíme na plátky, podusíme na tuku, přidáme drobně nakrájený česnek, zasypeme hladkou moukou a po zasmažení zalijeme vlažným vývarem z masa.

Omáčku rozšleháme, dosolíme, okořeníme pepřem a za občasného promíchání dobře provaříme. Před koncem varu přidáme majoránku a mléko. Uvařenou omáčku procedíme přes hustý cedník zpět na maso a společně krátce převaříme.

Vhodná příloha:

— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Skopové maso přední s k. (krk, bok)	2000	200	1800
Sůl	30	—	30
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Cibule	150	22,5	127,5
Margarín	150	—	150
Mouka hladká	150	—	150
Vývar z masa	1200	—	1200
Česnek	30	3	27
Pepř mletý	1	—	1
Majoránka	3	—	3
Mléko konzumní	250	—	250
Hmotnost potravin	4114	255,5	3858,5
Ztráty celkem			1158,5
Hmotnost hotového výrobku			2700

14102 — SKOPOVÉ NA PAPRICE

10 porcí

1 porce: 240 g, z toho masa s kostí 120 g (5 ks)
1 porce dušeného skopového masa, přelitá krémovou, paprikovou omáčkou. Maso je nakrájené na kousky, má typickou vůni a chuť a je měkké. Omáčka má masitou chuť, je načervenalá po paprice a hustší.

Výrobní postup:

Skopové maso přední očistíme, zbavíme přebytečného loje, bok a krk částečně odkostíme a vše nakrájíme — nasekané na stejnoměrné kousky (5 ks na porci).

Cibuli oloupeme, nakrájíme na drobno, osmahneme na tuku do růžova, přidáme mletou papriku, zpěníme a zalijeme vodou.

Do základu vložíme připravené maso, osolíme je a pod poklicí dusíme do měkka. (Během dušení masem mícháme a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkké maso vyjmeme do čistého kastrolu, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, osmažíme, zalijeme vodou, rozšleháme a dobře provaříme.

Během varu přidáme do omáčky mléko a nakonec smetanu. Provařenou omáčku procedíme přes hustý cedník zpět na maso, dosolíme a společně krátce povaříme.

Vhodné přílohy:

— dušená rýže
— houskové knedlíky
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Skopové maso přední s k. (krk, bok)	2000	200	1800
Cibule	150	22,5	127,5
Margarín	150	—	150
Paprika mletá	15	—	15
Voda pitná	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Mouka hladká	120	—	120
Mléko konzumní	200	—	200
Smetana 12 %	100	—	100
Hmotnost potravin	3765	222,5	3542,5
Ztráty celkem			1142,5
Hmotnost hotového výrobku			2400

14103 — SKOPOVÉ DUŠENÉ V ZELENINĚ

10 porcí

1 porce: 290 g, z toho masa s kostí 120 g (5 ks)
1 porce dušeného skopového masa se zeleninou a brambory. Pokrm je mírně zahuštěn. Maso je nakrájené na kousky, má typickou vůni a chuť, je měkké. Zelenina a brambory jsou nerozvařené, mírně zahuštěné.

Výrobní postup:

Skopové přední maso očistíme, zbavíme přebytečného loje, krk a bok částečně odkostíme a vše nakrájíme (nasekáme) na stejnoměrné kousky (5 ks na porci).

Maso opláchneme ve vlažné vodě, dáme je do kastrolu, zalijeme horkou vodou, osolíme a zvolna vaříme do poloměkka.

Mrkev a celer očistíme a nakrájíme vroubkovaným nožem na plátky. Kapustu nakrájíme na kousky a spaříme ji. Zeleninu přidáme k masu, podusíme, přidáme oloupané, na kostky nakrájené brambory a pokrm znova podusíme.

Cibuli oloupeme, nakrájíme na drobno, zpěníme na sádle, zasypeme prosátou hladkou moukou a osmahneme. Cibulovou zásmažkou zahustíme maso se zeleninou, dobře ji rozmícháme a pokrm dodusíme do měkka.

Pokrm podáváme na horkém talíři.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Skopové maso přední s k. (krk, bok)	2000	200	1800
Voda pitná	400	—	400
Sůl	40	—	40
Mrkev	200	40	160
Celer	150	30	120
Kapusta	500	100	400
Brambory	1170	470	700
Pepř mletý	1	—	1
Cibule	150	22,5	127,5
Sádlo škvařené	120	—	120
Mouka hladká	40	—	40
Hmotnost potravin	4771	862,5	3908,5
Ztráty celkem			1008,5
Hmotnost hotového výrobku			2900

14104 — SKOPOVÉ RAGÚ

10 porcí

1 porce: 270 g, z toho masa s kostí 120 g (5 ks)
1 porce dušeného skopového masa se zeleninou. Zelenina je zahuštěná světlou zásmažkou. Maso je nakrájené na kousky, má typickou vůni a chuť, je měkké. Zelenina je měkká, ale nerozvařená, je mírně zahuštěná a okořeněná pepřem.

Výrobní postup:

Skopové přední maso očistíme, zbavíme přebytečného loje, krk a bok částečně odkostíme, nasekáme na stejnoměrné kousky (5 ks na porci) a opláchneme ve vlažné vodě.

Cibuli oloupeme, nakrájíme na drobno a zpěníme ji na polovině dávky tuku. K cibuli přidáme maso, osolíme je, opepříme, podusíme, mírně podlijeme vodou a dusíme do poloměkka. Pak přidáme k masu oloupanou, na plátky nakrájenou mrkev, očištěné, překrájené fazole a opět dusíme.

Během dušení přidáme rajčata nakrájená na kousky a odcezený hrášek. Pokrm zahustíme zásmažkou připravenou ze zbylého tuku a prosáté hladké mouky, rozmícháme, rozředíme vodou a za občasného promíchání dodusíme do měkka.

Ragú podle chuti dosolíme a nepatrně přisladíme.

Vhodná příloha:

— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Skopové maso přední s k. (krk, bok)	2000	200	1800
Cibule	100	15	85
Margarín	150	—	150
Sůl	40	—	40
Pepř mletý	1	—	1
Voda pitná	1000	—	1000
Mrkev	200	40	160
Fazolové lusky čerstvé	100	20	80
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	100	—	100
Rajčata	200	20	180
Mouka hladká	100	—	100
Cukr	20	—	20
Hmotnost potravin	4011	295	3716
Ztráty celkem			1016
Hmotnost hotového výrobku			2700

14105 — SKOPOVÉ V KAPUSTĚ

10 porcí

1 porce: 270 g, z toho masa s kostí 120 g (5 ks)
1 porce dušeného skopového masa v kapustě. Maso má typickou vůni a chuť a je měkké. Kapusta je nakrájená na kousky, zahuštěná zásmažkou, okořeněná pepřem, ochucená česnekem a roztavenou slaninou.

Výrobní postup:

Skopové maso přední očistíme od přebytečného loje, krk a bok částečně odkostíme, maso nasekané na stejnoměrné kousky (5 ks na porci) a opláchneme ve vlažné vodě.
Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno a osmahneme ji do zlatova na polovině dávky tuku. Do základu přidáme maso, opečeme je, osolíme, opepříme, zalijeme částí vody a přikryté dusíme do poloměkka. (Během dušení masem občas zamícháme a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Kapustu očistíme, překrájíme na kousky, spaříme ve vařící vodě a okapanou přidáme k masu. Pokrm zahustíme zásmažkou připravenou z poloviny dávky tuku a z prosáté hladké mouky, rozmícháme, podle potřeby dolijeme teplou vodu, přidáme utřený česnek, dosolíme a dodusíme do měkka.

Slaninu nakrájíme na kostičky, částečně ji roztavíme a vmícháme do masa s kapustou.

Vhodná příloha:

— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Skopové maso přední s k. (krk, bok)	2000	200	1800
Cibule	150	22,5	127,5
Sádlo škvařené	80	—	80
Sůl	40	—	40
Pepř mletý	1	—	1
Voda pitná	800	—	800
Kapusta	1000	200	800
Česnek	30	3	27
Mouka hladká	40	—	40
Slanina s kůží	50	2,5	47,5
Hmotnost potravin	4191	428	3763
Ztráty celkem			1063
Hmotnost hotového výrobku			2700

14106 — SKOPOVÝ PILAV

10 porcí

1 porce: 270 g, z toho masa 60 g
1 porce dušeného skopového pilavu, na povrchu je strouhaný sýr. Maso má typickou vůni a chuť, je rozkrájené na drobné kousky a je měkké.

Výrobní postup:

Skopovou plec vykostíme, opláchneme ve vlažné vodě a nakrájíme na drobné kousky.

Oloupanou, na drobno rozkrájenou cibuli osmahneme na sádle do růžova, přidáme mletou papriku, po zpěnění zalijeme částečně vodou a vložíme připravené maso.

Maso osolíme, opepříme, přidáme na kousky nakrájená rajčata a společně dusíme do poloměkka.

K měkkému masu přidáme propláchnutou rýži a dolijeme vodu (v poměru 1 1/2 šálku vody na 1 šálek rýže).

Maso s rýží za občasného promíchání povaříme na sporáku, pak přikryjeme poklicí, vložíme do trouby a dusíme společně do měkka.

Dušený pilav rozmícháme vidličkou. Při podávání jej tvarujeme polévkovým šálkem, vyklopíme na teplý talíř a na povrchu posypeme strouhaným sýrem.

Vhodný doplněk:

— okurka nebo zeleninový salát

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Skopová plec b. k.	1000	—	1000
Cibule	100	15	85
Sádlo škvařené	100	—	100
Paprika mletá	15	—	15
Voda pitná	1400	—	1400
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Rajčata	100	10	90
Rýže	800	—	800
Sýr tvrdý — moravský bochník	90	4,5	85,5
Hmotnost potravin	3636	29,5	3606,5
Ztráty celkem			906,5
Hmotnost hotového výrobku			2700

14107 — SKOPOVÝ PERKELT

10 porcí

1 porce: 240 g, z toho masa s kostí 120 g (5 ks)
1 porce dušeného skopového masa s paprikovou omáčkou. Vložku tvoří paprikové lusky nakrájené na nudličky a podušené. Maso nakrájené na kousky má typickou vůni a chuť a je měkké. Omáčka je načervenalá a hustší.

Výrobní postup:

Skopové přední maso očistíme, zbavíme přebytečného loje, bok a krk částečně odkostíme a nakrájíme (nasekáme) na stejnoměrné kousky (5 ks na porci).

Oloupanou, na drobno nakrájenou cibuli osmahneme do růžova na 2/3 tuku, přidáme mletou papriku, zpěníme ji a zalijeme vývarem B. Do základu přidáme maso, osolíme je a dusíme do měkka.

Měkké maso vyjmeme do čistého kastrolu. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, osmahneme, zalijeme opět vývarem B, rozmícháme a dobře povaříme.

Před koncem varu omáčku dosolíme a přecedíme přes hustý cedník na maso.

Paprikové lusky zbavíme semen, nakrájíme je na nudličky, společně s rajčatovým protlakem podusíme na zbývajícím tuku, přidáme k masu a společně krátce podusíme.

Pokrm podáváme na horkém talíři.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Skopové maso přední s k. (krk, bok)	2000	200	1800
Cibule	250	37,5	212,5
Margarín	150	—	150
Paprika mletá	15	—	15
Sůl	40	—	40
Vývar B, receptura č. 10101	800	—	800
Mouka hladká	100	—	100
Paprikové lusky čerstvé	500	125	375
Rajčatový protlak	50	—	50
Hmotnost potravin	3905	362,5	3542,5
Ztráty celkem			1142,5
Hmotnost hotového výrobku			2400

Vhodné přílohy:

— halušky
— dušená rýže

14108 — GRUZÍNSKÉ ČOCHAŠBILI

10 porcí

1 porce: 320 g, z toho masa 65 g (3 ks)
3 kousky dušeného skopového masa s cibulí a bramborami nakrájenými na čtvrtky. Maso je šťavnaté, má typickou vůni a chuť, je měkké.

Výrobní postup:

Skopovou plec opláchneme ve vlažné vodě a nakrájíme na kousky (3 ks na porci).

Maso vložíme do kastrolu, zalijeme je vývarem A, osolíme, opepříme a přikryté zvolna dusíme do poloměkka.

Cibuli oloupeme, nakrájíme na kolečka, brambory nakrájíme na čtvrtky, oboje podusíme na sádle, přidáme k poloměkkému masu, přilijeme zbytek vývaru A a společně dusíme pod poklicí do měkka.

Hotový pokrm dosolíme a podáváme na horkém talíři.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Skopová plec b. k.	1000	—	1000
Vývar A, receptura č. 10201	500	—	500
Pepř mletý	2	—	2
Sůl	30	—	30
Sádlo škvařené	150	—	150
Cibule	200	30	170
Brambory	3500	1400	2100
Hmotnost potravin	5382	1430	3952
Ztráty celkem			752
Hmotnost hotového výrobku			3200

14109 — BULHARSKÝ ELIŠ

10 porcí

1 porce: 300 g, z toho masa 65 g (3 ks)
3 kousky dušeného skopového masa s bramborami a špenátem. Maso je měkké a šťavnaté, má typickou vůni a chuť a je mírně zahuštěné zásmažkou.

Výrobní postup:

Skopovou plec vykostíme, opláchneme ve vlažné vodě a nakrájíme na kousky (3 ks na porci).

Maso vložíme do kastrolu, zalijeme je vodou, osolíme, opepříme a zvolna vaříme do poloměkka.

K poloměkkému masu přidáme očištěné, na kousky nakrájené brambory a stonků zbavené, dobře oprané listy špenátu.

Pokrm zahustíme zásmažkou připravenou ze sádla a prosáté hladké mouky a okořeněnou mletou paprikou, dolijeme vodu, dosolíme a dodusíme do měkka. Hotový pokrm ochutíme citrónovou šťávou.

Pokrm podáváme na horkém talíři.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Skopová plec b. k.	1000	—	1000
Voda pitná	800	—	800
Sůl	30	—	30
Pepř celý	1	—	1
Brambory	1750	700	1050
Špenát	1000	300	700
Sádlo škvařené	150	—	150
Mouka hladká	30	—	30
Paprika mletá	15	—	15
Citrón	100	50	50
Hmotnost potravin	4876	1050	3826
Ztráty celkem			826
Hmotnost hotového výrobku			3000

14110 — BULHARSKÁ KJUFTETA

10 porcí

1 porce: 160 g (2 ks)
Porce pečených bulharských kjuftet, maso je na povrchu pokryté dušenými rajčaty. Kjuftety mají typickou vůni a chuť, jsou šťavnaté a celistvé.

Výrobní postup:

Skopovou plec vykostíme, opláchneme ve vlažné vodě, nakrájíme na kousky a umeleme společně s máčenou žemlí.

Do směsi přidáme oloupané, nastrouhané brambory, vejce, sůl, pepř a 2/3 jemně nakrájené cibule.

Směs promícháme, rozdělíme na porce a rozválíme na válečky (2 ks na porci).

Porce obalíme v drobně sekané petrželové nati a opečeme společně s jemně krájenou (zbylou) cibulí na sádle.

Opečené kjuftety přikryjeme rajčaty nakrájenými na plátky a dopečeme v troubě.

Bulharské kjuftety podáváme na horkém talíři s rajčaty, přelité tukem od pečení.

Vhodné přílohy:

— dušená rýže
— vařené nebo smažené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Skopová plec b. k.	1000	—	1000
Žemle — veka	150	—	150
Voda pitná	150	—	150
Brambory	350	140	210
Vejce 2 ks	80	—	80
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	2	—	2
Cibule	200	30	170
Petrželová nať	20	5	15
Sádlo škvařené	150	—	150
Rajčata	500	50	450
Hmotnost potravin	2632	225	2407
Ztráty celkem			807
Hmotnost hotového výrobku			1600

14111 — BULHARSKÝ GULÁŠ

10 porcí

1 porce: 330 g, z toho masa s kostí 120 g (5 ks)
1 porce bulharského guláše s dušenou zeleninou a brambory; pokrm je nezahuštěný, má načervenalou barvu. Maso je nakrájené na kousky, má typickou vůni a chuť a je měkké. Zelenina i brambory musí být s masem dobře vydušené; pokrm je kořeněný směsí koření a ochucený česnekem.

Výrobní postup:

Skopové přední maso očistíme, zbavíme přebytečného loje, bok a krk částečně odkostíme a vše nakrájíme (nasekáme) na stejnoměrné kousky (5 ks na porci).

Oloupanou, na plátky krájenou cibuli osmažíme na sádle do růžova, přidáme mletou papriku, zpěníme ji a zalijeme vodou.

Do základu vložíme připravené maso, osolíme je, opepříme, přidáme bobkový list, strouhaný zázvor, přikryjeme a dusíme do poloměkka. (Během dušení masem mícháme a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

K poloměkkému masu přidáme očištěné, na nudle nakrájené hlávkové zelí, na čtvrtky nakrájená rajčata a oloupané, na čtvrtky nakrájené brambory. Nakonec přidáme květák rozebraný na růžičky, utřený česnek a houby nakládané v octě.

Pokrm dodusíme za občasného promíchání do měkka a podle potřeby dosolíme. Pokrm podáváme na horkém talíři.

Vhodný doplněk:

— chléb

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Skopový bok s k. (krk, bok)	2000	200	1800
Cibule	250	37,5	212,5
Sádlo škvařené	150	—	150
Paprika mletá	30	—	30
Voda pitná	400	—	400
Sůl	40	—	40
Pepř mletý	2	—	2
Bobkový list	1	—	1
Zázvor	1	—	1
Zelí hlávkové	600	120	480
Rajčata	200	20	180
Brambory	930	370	560
Květák očištěný	200	—	200
Česnek	20	2	18
Houby v octě, bez nálevu	100	—	100
Hmotnost potravin	4924	749,5	4174,5
Ztráty celkem			874,5
Hmotnost hotového výrobku			3300

14112 — SKOPOVÝ BOK ZAVINUTÝ PO RUMUNSKU

10 porcí

1 porce: 155 g, z toho masa 75 g
2 plátky skopového boku, přelité šťávou se zeleninou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a měkké. Šťáva se zeleninou je mírně zahuštěná, kořeněná a lesklá tukem.

Výrobní postup:

Skopový bok vykostíme, očistíme, opláchneme a rozklepeme na plát. Plát masa osolíme, opepříme, potřeme sardelovou pastou, posypeme cibulí nakrájenou na plátky, svineme a svážeme motouzem.

Připravený skopový bok vložíme do pekáče, přidáme rozmáčknuté nové koření, sádlo, přilijeme část teplé vody a maso dáme péci do rozehřáté trouby. (Během pečení maso přeléváme vypečenou šťávou a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Téměř měkké maso vyjmeme z pekáče. Do šťávy přidáme očištěnou, na kolečka nakrájenou zeleninu, osmahneme ji, šťávu se zeleninou vydusíme na tuk, zaprášíme prosátou moukou, osmahneme, zalijeme vodou a rozmícháme. Do šťávy se zeleninou znovu vložíme maso, přisolíme a dopečeme v troubě do měkka.

Měkké maso vyjmeme ze šťávy a zbavíme motouzu.

Pokrm podáváme na horkém talíři.

Vhodná příloha:

— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Skopový bok s k.	1500	225	1275
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Sardelová pasta	100	—	100
Cibule	150	22,5	127,5
Nové koření	1	—	1
Sádlo škvařené	120	—	120
Voda pitná	500	—	500
Mrkev	250	50	200
Celer	150	30	120
Mouka hladká	30	—	30
Hmotnost potravin	2832	327,5	2504,5
Ztráty celkem			954,5
Hmotnost hotového výrobku			1550

14113 — SKOPOVÉ PO JUGOSLÁVSKU

10 porcí

1 porce: 390 g

1 porce skopového masa dušeného se zelím, rýží a bramborami. Pokrm je kořeněný a lesklý tukem. Maso nakrájené na drobné kousky má charakteristickou vůni a chuť a je šťavnaté.

Výrobní postup:

Skopové přední maso vykostíme, opláchneme je ve vlažné vodě, nakrájíme na drobné kousky, zalijeme vařící vodou, osolíme a zvolna vaříme pod poklicí do poloměkka.

V pekáčku roztavíme slaninu nakrájenou na kostičky, přidáme ovařené maso, přikryjeme je očištěným, na nudle nakrájeným hlávkovým zelím a posypeme propláchnutou rýží.

Směs okořeníme majoránkou, pepřem, květem a třeným česnekem. Jako poslední vrstvu přidáme syrové oloupané, na plátky nakrájené brambory. Vše zalijeme vývarem ze skopového masa, smetanou, dosolíme, přikryjeme poklicí a v troubě dodusíme do měkka.

Hotový pokrm před podáváním promícháme a podáváme na horkých talířích.

Vhodný doplněk:

— chléb

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Skopové maso přední s k. (krk, bok)	2000	300	1700
Voda pitná	1000	—	1000
Sůl	40	—	40
Sádlo škvařené	100	—	100
Slanina s kůží	150	7,5	142,5
Zelí hlávkové	1000	200	800
Rýže	600	—	600
Majoránka	1	—	1
Pepř mletý	1	—	1
Květ mletý	1	—	1
Česnek	30	3	27
Brambory	1170	470	700
Smetana kyselá 12%	300	—	300
Hmotnost potravin	6393	980,5	5412,5
Ztráty celkem			1512,5
Hmotnost hotového výrobku			3900

14114 — ŘECKÁ MOUSAKA

10 porcí

1 porce: 330 g

1 porce řecké mousaky se strouhaným křenem. Maso je nakrájené na drobné kostičky, má typickou vůni a chuť, rýže a brambory jsou měkké.

Výrobní postup:

Očištěnou skopovou kýtu opláchneme ve vlažné vodě, nakrájíme na drobné kostičky a osolíme.

Maso opečeme v horkém oleji, přidáme kečup, mírně podlijeme vodou a dusíme pod poklicí do poloměkka. (Během dušení masem mícháme a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

K poloměkkému masu, se šťávou vysmahnutou na tuk, přidáme oloupané, na plátky nakrájené brambory, ve vodě uvařenou rýži, houby v octě a rajčata nakrájená na čtvrtky.

Pokrm zalijeme mírně vodou, osolíme a pod poklicí dodusíme do měkka.

Řeckou mousaku podáváme na horkém talíři se strouhaným křenem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Skopová kýta b. k.	1000	—	1000
Olej stolní	150	—	150
Sůl	30	—	30
Kečup rajčatový	200	—	200
Voda pitná	750	—	750
Brambory	1170	470	700
Rýže	500	vařením	1000
Houby v octě, bez nálevu	200	—	200
Rajčata	500	50	450
Křen	200	50	150
Hmotnost potravin	4700	570	4630
Ztráty celkem			1330
Hmotnost hotového výrobku			3300

14116 — GOLUBZY PO LITEVSKU

10 porcí

1 porce: 240 g, z toho golubzy 180 g

1 porce plněného zelí, přelitá načervenalou omáčkou se smetanou. Mleté maso je osolené, promíchané s dušenou rýží, slaninou a vejcem. Omáčka je řidší, ochucená rajčatovým protlakem, koprem a zjemněná kyselou smetanou.

Výrobní postup:

Mladé skopové maso opláchneme ve vlažné vodě a umeleme.

Do mletého masa přidáme polovinu dávky slaniny nakrájené na kostičky, ve vodě vařenou vychladnou rýži, vejce, jemně nakrájenou, na části sádla osmaženou cibuli, osolíme a směs promícháme.

Očištěné hlávkové zelí rozebereme na listy, spaříme je ve vařící vodě a vychladíme ve studené vodě.

Okapané listy hlávkového zelí rozložíme na stůl, do středu každého dáme dávku mletého masa s přísadami, sbalíme závitky a naskládáme je do pekáče vymaštěného zbylým sádlem. Na každou porci dáme plátek zbylé slaniny, závitky podlijeme vodou a dáme dusit do trouby.

Kyselou smetanu rozmícháme s prosátou hladkou moukou, rajčatovým protlakem a drobně sekaným koprem. Touto směsí přelijeme polodušené golubzy a dodusíme společně do měkka.

Pokrm podáváme na horkém talíři přelitý omáčkou.

Vhodná příloha:

— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Skopová plec b. k.	1000	—	1000
Slanina s kůží	150	7,5	142,5
Rýže	400	vařením	800
Vejce 1 ks	40	—	40
Cibule	150	22,5	127,5
Sádlo škvařené	120	—	120
Sůl	30	—	30
Zelí hlávkové	800	160	640
Voda pitná	800	—	800
Smetana kyselá 12 %	200	—	200
Mouka hladká	30	—	30
Rajčatový protlak	150	—	150
Kopr	20	5	15
Hmotnost potravin	3890	195	4095
Ztráty celkem			1695
Hmotnost hotového výrobku			2400

14201 — SMAŽENÉ KŮZLE NEBO JEHNĚ (Minutka)

10 porcí

1 porce: 180 g s kostí (2—3 ks)
1 porce smaženého kůzlečího (jehněčího) masa. Čerstvé, do zlatova usmažené maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké.

Výrobní postup:

Očištěný kůzlečí nebo jehněčí předek nasekáme na kousky (2—3 ks na porci) a opláchneme ve vlažné vodě.

Nakrájené maso vložíme do vařící osolené vody, 4—5 minut je povaříme (oblanžírujeme), pak vyjmeme, necháme vychladnout a okapat.

Vychladlé kousky masa osolíme, obalíme v prosáté hladké mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem, ve strouhané housce a zvolna smažíme v horkém oleji do zlatova.

Smažené kůzle nebo jehně připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— zeleninový salát
— bramborová kaše
— bramborový salát

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad.	čistá
Kůzle nebo jehně — přední maso s k.	2000	100	1900
Sůl	40	—	40
Mouka hladká	150	—	150
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	300	—	300
Olej stolní	250	—	250
Hmotnost potravin	2920	100	2820
Ztráty celkem			1020
Hmotnost hotového výrobku			1800

14202 — KŮZLE NEBO JEHNĚ NA PAPRICE

10 porcí

1 porce: 250 g, z toho masa s kostí 130 g (3 ks)
3 kousky dušeného kůzlečího (jehněčího) masa s kostí, přelité krémovou, paprikovou omáčkou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a měkké. Omáčka má jemně paprikovou chuť, načervenalou barvu a je hustší.

Výrobní postup:

Očištěný kůzlečí nebo jehněčí předek nasekáme na kousky (3 ks na porci) a opláchneme je ve vlažné vodě.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, zpěníme na polovině dávky tuku, přidáme mletou papriku a po krátkém podušení zalijeme vodou.

Do základu vložíme připravené maso, osolíme je, přikryjeme poklicí a dusíme do měkka. (Během dušení masem mícháme a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkké maso vyjmeme do jiného hrnce. Šťávu zahustíme zásmažkou připravenou z hladké mouky a zbývajícího tuku, rozmícháme, dosolíme, přidáme mléko a za občasného promíchání vaříme omáčku nejméně 1/2 hodiny.

Před koncem varu přilijeme do omáčky smetanu. Omáčku procedíme přes hustý cedník zpět na maso a společně krátce povaříme.

Vhodné přílohy:

— dušená rýže
— houskové knedlíky
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kůzle nebo jehně — přední maso s k.	2000	100	1900
Cibule	150	22,5	127,5
Margarín	150	—	150
Paprika mletá	15	—	15
Voda pitná	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Mouka hladká	100	—	100
Mléko konzumní	100	—	100
Smetana 12 %	100	—	100
Hmotnost potravin	3645	122,5	3522,5
Ztráty celkem			1022,5
Hmotnost hotového výrobku			2500

14203 — KŮZLE NEBO JEHNĚ PEČENÉ — 10 porcí

1 porce: 145 g, z toho masa s kostí 95 g (2 ks)
2 kousky pečeného kůzlečího (jehněčího) masa, podlité tukem lesklou šťávou. Maso je do zlatova upečené, měkké, má typickou vůni a chuť. Šťáva má masitou chuť, je zjemněná máslem a je řídká.

Výrobní postup:

Kůzlečí nebo jehněčí zadní očistíme, opláchneme ve vlažné vodě a osolíme.

Maso dáme do pekáče vrchní stranou dospod, přidáme tuk, slaninu nakrájenou na kostičky, mírně podlijeme vodou a dáme péci do rozehřáté trouby. Během pečení maso přeléváme vypečenou šťávou, pak je obrátíme a za občasného přelévání pečeme do měkka.

Měkké, do zlatova zbarvené maso vyjmeme z pekáče. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, mírně osmahneme, zalijeme vodou a dobře provaříme.

Provařenou šťávu procedíme přes hustý cedník, dosolíme, zjemníme máslem a necháme na okraji sporáku, až tuk vystoupí na povrch.

Při podávání dáváme na porci 1 kus masa ze hřbetu a 1 kus masa z kýty.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kůzle nebo jehně — zadní maso s k.	1500	75	1425
Sůl	30	—	30
Margarín	80	—	80
Slanina s kůží	50	2,5	47,5
Voda pitná	500	—	500
Mouka hladká	20	—	20
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	2230	77,5	2152,5
Ztráty celkem			702,5
Hmotnost hotového výrobku			1450

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— špenát nebo hlávkový salát

14204 — KŮZLEČÍ NEBO JEHNĚČÍ JÁTRA NA SLANINĚ — 10 porcí

1 porce: 180 g, z toho játra 100 g
Dušená kůzlečí nebo jehněčí játra, přelitá přírodní šťávou se slaninou. Játra mají typickou vůni a chuť, jsou šťavnatá. Šťáva má hnědou barvu, je zjemněná máslem a mírně zahuštěná.

Výrobní postup:

Očištěná kůzlečí nebo jehněčí játra opláchneme ve vlažné vodě.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme v tuku do růžova vložíme na ni játra, opepříme je, okmínujeme a v základu opečeme. Pak játra mírně zalijeme vodou a dusíme pod poklicí ve vlastní šťávě do měkka. (Během dušení játra obracíme a podle potřeby doléváme teplou vodu.) Měkká játra ze šťávy vyjmeme. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, mírně osmahneme, zalijeme vodou a provaříme.

Provařenou šťávu dosolíme, procedíme přes hustý cedník do čistého hrnce, zjemníme ji máslem a přimícháme do ní slaninu nakrájenou na kostičky a částečně roztavenou.

Játra podáváme pokud možno v celku, přelitá šťávou se slaninou.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kůzlečí nebo jehněčí játra	1500	75	1425
Cibule	150	22,5	127,5
Margarín	80	—	80
Pepř mletý	1	—	1
Kmín	1	—	1
Voda pitná	800	—	800
Mouka hladká	50	—	50
Sůl	30	—	30
Slanina s kůží	50	2,5	47,5
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	2712	100	2612
Ztráty celkem			812
Hmotnost hotového výrobku			1800

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— bramborová kaše
— dušená rýže

14205 — NADÍVANÉ KŮZLE NEBO JEHNĚ

10 porcí

1 porce: 215 g, z toho masa 95 g s kostí (2 ks), nádivky 70 g
2 kousky pečeného kůzlečího nebo jehněčího masa, podlité tukem lesklou šťávou. Maso je do zlatova pečené (hřbet je plněný nádivkou), má typickou vůni a chuť, je měkké. Šťáva má masitou chuť, je řídká.

Výrobní postup:

Kůzlečí nebo jehněčí maso očistíme a opláchneme ve vlažné vodě.

Do hřbetu prořízneme ostrým nožem otvory (kapsy) a naplníme je nádivkou. Maso na okrajích upevníme špejlí nebo zašijeme režnou nití.

Maso osolíme a vložíme do pekáče hřbetem dolů. Přidáme tuk, maso mírně podlijeme vodou a dáme péci do trouby. (Během pečení maso přeléváme vypečenou šťávou, v polovině pečení je obrátíme, opět přeléváme a dopečeme do měkka.)

Měkké, do zlatova upečené maso vyjmeme z pekáče. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, mírně osmahneme, zalijeme vodou a provaříme.

Provařenou šťávu procedíme přes hustý cedník do jiného hrnce, dosolíme a necháme na okraji sporáku stát, až tuk vystoupí na povrch.

Na porci dáváme 1 kousek masa ze hřbetu a 1 kousek masa z kýty.

Příprava nádivky:

Žemle oloupáme, nakrájíme na kostičky a pokropíme mlékem. Přidáme žloutky utřené s tukem, solí a mletým květem. Nakonec vše lehce promícháme s ušlehanými bílky a drobně sekanou petrželovou natí.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kůzle nebo jehně — zadní maso s k.	1500	75	1425
Sůl	30	—	30
Margarín	150	—	150
Voda pitná	500	—	500
Mouka hladká	20	—	20
Nádivka:			
Žemle — veka	400	20	380
Mléko konzumní	200	—	200
Margarín	100	—	100
Vejce 3 ks	120	—	120
Sůl	10	—	10
Květ mletý	1	—	1
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3041	97,5	2943,5
Ztráty celkem			793,5
Hmotnost hotového výrobku			2150

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— špenát nebo hlávkový salát

14206 — KŮZLE NEBO JEHNĚ ZADĚLÁVANÉ

10 porcí

1 porce: 250 g, z toho masa s kostí 130 g (4 ks)
4 kousky vařeného kůzlečího nebo jehněčího masa, přelité bílou zadělávanou omáčkou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a měkké. Omáčka je hustší, hladká, ochucená mletým květem.

Výrobní postup:

Kůzlečí nebo jehněčí předek očistíme, nasekáme na kousky (4 ks na porci) a opláchneme ve vlažné vodě.

Maso vložíme do hrnce, zalijeme vařící vodou, osolíme, přidáme očištěnou kořenovou zeleninu, překrájenou na kousky, cibuli a vaříme do měkka.

Měkké maso vyjmeme, vychladíme je ve studené vodě a necháme okapat.

Z tuku a mouky připravíme světlou zásmažku, okořeníme ji mletým květem, zalijeme vlažným vývarem z masa, rozšleháme a za občasného míchání dobře provaříme.

Nakonec přidáme do omáčky mléko, přecedíme ji přes hustý cedník zpět na maso a společně krátce převaříme.

Vhodné přílohy:

— dušená rýže
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kůzlečí nebo jehněčí — přední maso s k.	2000	100	1900
Voda pitná	900	—	900
Sůl	40	—	40
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	100	20	80
Cibule	50	7,5	42,5
Margarín	150	—	150
Mouka hladká	100	—	100
Květ mletý	1	—	1
Mléko konzumní	300	—	300
Hmotnost potravin	3641	127,5	3513,5
Ztráty celkem			1013,5
Hmotnost hotového výrobku			2500

14207 — KŮZLEČÍ NEBO JEHNĚČÍ RAGÚ NA ŽAMPIÓNECH — 10 porcí

1 porce: 250 g, z toho masa s kostí 130 g (5 ks)

5 kousků dušeného kůzlečího nebo jehněčího masa se žampiónovou omáčkou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a měkké. Omáčka je hustší, má nahnědlou barvu, vložku tvoří žampióny nakrájené na plátky.

Výrobní postup:

Očištěný kůzlečí nebo jehněčí předek nasekáme na kousky (5 ks na porci) a opláchneme ve vlažné vodě.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme ji do růžova na 2/3 másla a mírně zalijeme vodou. Do základu přidáme maso, osolíme je, okořeníme drceným kmínem a dusíme pod poklicí do měkka. (Během dušení masem míchám a podle potřeby je podléváme vodou.)

Měkké maso vyjmeme, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, mírně osmažíme, zalijeme vodou, rozmícháme a dobře provaříme.

Provařenou omáčku procedíme přes hustý cedník zpět na maso, vložíme očištěné, na plátky nakrájené žampióny, podušené na 1/3 másla, dosolíme a společně krátce povaříme.

Vhodné přílohy:

— dušená rýže
— vařené brambory
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kůzlečí nebo jehněčí přední maso s k.	2000	100	1900
Cibule	200	30	170
Máslo	150	—	150
Voda pitná	1000	—	1000
Sůl	40	—	40
Kmín	1	—	1
Mouka hladká	100	—	100
Žampióny	200	10	190
Hmotnost potravin	3691	140	3551
Ztráty celkem			1051
Hmotnost hotového výrobku			2500

147 Zdravotní pokrmy z kůzlečího nebo jehněčího masa

14701 — ZADĚLÁVANÉ KŮZLE NEBO JEHNĚ S NUDLEMI — 10 porcí

1 porce: 490 g, z toho masa s kostí 130 g (4 ks)
4 kousky vařeného kůzlečího nebo jehněčího masa, přelité bílou, zadělávanou omáčkou. Přílohou jsou vařené široké nudle. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a měkké. Omáčka je hustší, hladká, zjemněná smetanou se žloutkem.

Výrobní postup:

Očištěný kůzlečí nebo jehněčí předek nasekáme na kousky (4 ks na porci) a opláchneme ve vlažné vodě.

Připravené maso vložíme do vařící vody, přidáme očištěnou, na kousky nakrájenou zeleninu, mírně osolíme a vaříme do měkka.

Vařené maso vyjmeme z vývaru do jiného hrnce.

Dvě třetiny másla rozehřejeme, přidáme mouku, upravíme světlou zásmažku, zalijeme ji prochladlým vývarem, rozšleháme metlou a zvolna vaříme za občasného promíchání nejméně 1/2 hodiny.

Omáčku rozředíme vařícím mlékem a procedíme na maso. Hotový pokrm zjemníme žloutkem rozmíchaným se smetanou. Hotovou omáčku již nevaříme — srazila by se.

Široké nudle vložíme do vařící, mírně osolené vody a uvaříme do měkka.

Vařené nudle scedíme, propláchneme je studenou a horkou vodou a promastíme zbylým máslem.

(Zadělávané maso podáváme se širokými nudlemi.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kůzlečí nebo jehněčí přední maso s k.	2000	100	1900
Voda pitná	800	—	800
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	100	20	80
Sůl	20	—	20
Máslo	200	—	200
Mouka hladká	100	—	100
Mléko konzumní	300	—	300
Smetana 12 %	100	—	100
Žloutek 1 ks	20	—	20
Nudle široké	1000	vařením	2400
Hmotnost potravin	4640	120	5920
Ztráty celkem			1020
Hmotnost hotového výrobku			4900

14702 — NADÍVANÉ KŮZLE NEBO JEHNĚ, BRAMBORY, KOMPOT — 10 porcí

1 porce: 510 g, z toho masa s nádivkou 160 g

2 kousky pečeného kůzlečího nebo jehněčího masa, podlité máslovou šťávou. Přílohou jsou vařené brambory a kompot. Maso má typickou vůni a chuť, je měkké, hřbet je plněný nádivkou. Šťáva je zjemněná máslem a je řídká.

Výrobní postup:

Kůzlečí nebo jehněčí zadní maso očistíme a opláchneme ve vlažné vodě.

Do hřbetu prořízneme ostrým nožem po délce 2 otvory na plnění.

Žemle oloupeme, nakrájíme na drobné kostičky, polijeme mlékem a necháme vsáknout.

V míse utřeme 1/4 dávky másla se žloutky, přimícháme žemle, ušlehané bílky a vše lehce promícháme.

Nádivkou naplníme otvory v mase a na okrajích je zavřeme špejlí nebo zašijeme režnou nití.

Maso mírně osolíme, položíme do pekáče, přidáme máslo, mírně podlijeme vodou a pečeme pod poklicí v troubě do měkka. (Během pečení maso přeléváme a podle potřeby podléváme teplou vodou.)

(Maso musí být dobře upečené, ale světlé, nikoli zabarvené do zlatova.)

Pečené maso vyjmeme, šťávu nepatrně zahustíme moukou, mírně opraženou na sucho, zalijeme vodou, rozmícháme a dobře provaříme.

Provařenou šťávu procedíme do jiného hrnce.

Na porci podáváme 1 ks masa ze hřbetu s nádivkou a 1 ks masa z kýty.

Jako přílohu podáváme vařené brambory a míchaný kompot.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kůzle nebo jehně — zadní maso s k.	1500	75	1425
Žemle — veka	300	15	285
Mléko konzumní	300	—	300
Máslo	200	—	200
Vejce 2 ks	80	—	80
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Sůl	20	—	20
Voda pitná	500	—	500
Mouka hladká	20	—	20
Brambory	3500	1400	2100
Kompot míchaný	1000	—	1000
Hmotnost potravin	7430	1492,5	5937,5
Ztráty celkem			837,5
Hmotnost hotového výrobku			5100

POKRMY Z MLETÉHO MASA A UZENIN

151 Hovězí maso mleté

152 Telecí maso mleté

153 Vepřové maso mleté

154 Směsi mletého masa

155 Uzeniny/
Pokrmy s použitím uzenin

156 Pokrmy italské kuchyně

157 Zdravotní pokrmy
ze sekaného masa

14702 — NADÍVANÉ KŮZLE NEBO JEHNĚ, BRAMBORY, KOMPOT — 10 porcí

1 porce: 510 g, z toho masa s nádivkou 160 g

2 kousky pečeného kůzlečího nebo jehněčího masa, podlité máslovou šťávou. Přílohou jsou vařené brambory a kompot. Maso má typickou vůni a chuť, je měkké, hřbet je plněný nádivkou. Šťáva je zjemněná máslem a je řídká.

Výrobní postup:

Kůzlečí nebo jehněčí zadní maso očistíme a opláchneme ve vlažné vodě.

Do hřbetu prořízneme ostrým nožem po délce 2 otvory na plnění.

Žemle oloupeme, nakrájíme na drobné kostičky, polijeme mlékem a necháme vsáknout.

V míse utřeme 1/4 dávky másla se žloutky, přimícháme žemle, ušlehané bílky a vše lehce promícháme.

Nádivkou naplníme otvory v mase a na okrajích je zavřeme špejlí nebo zašijeme režnou nití.

Maso mírně osolíme, položíme do pekáče, přidáme máslo, mírně podlijeme vodou a pečeme pod poklicí v troubě do měkka. (Během pečení maso přeléváme a podle potřeby podléváme teplou vodou.)

(Maso musí být dobře upečené, ale světlé, nikoli zabarvené do zlatova.)

Pečené maso vyjmeme, šťávu nepatrně zahustíme moukou, mírně opraženou na sucho, zalijeme vodou, rozmícháme a dobře provaříme.

Provařenou šťávu procedíme do jiného hrnce.

Na porci podáváme 1 ks masa ze hřbetu s nádivkou a 1 ks masa z kýty.

Jako přílohu podáváme vařené brambory a míchaný kompot.

Druh potraviny	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kůzle nebo jehně — zadní maso s k.	1500	75	1425
Žemle — veka	300	15	285
Mléko konzumní	300	—	300
Máslo	200	—	200
Vejce 2 ks	80	—	80
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Sůl	20	—	20
Voda pitná	500	—	500
Mouka hladká	20	—	20
Brambory	3500	1400	2100
Kompot míchaný	1000	—	1000
Hmotnost potravin	7430	1492,5	5937,5
Ztráty celkem			837,5
Hmotnost hotového výrobku			5100

POKRMY Z MLETÉHO MASA A UZENIN

151 Hovězí maso mleté

152 Telecí maso mleté

153 Vepřové maso mleté

154 Směsi mletého masa

155 Uzeniny/
Pokrmy s použitím uzenin

156 Pokrmy italské kuchyně

157 Zdravotní pokrmy
ze sekaného masa

15101 — KLOPSY PO TURECKU (Minutka)

10 porcí

1 porce: 180 g (3 klopsy)
Tři kuličky — klopsy — ze směsi mletého hovězího masa, rýže a dalších přísad, obalené v trojobalu a usmažené do zlatova. Klopsy mají vůni i chuť vyrovnanou, na skusu jsou křehké.

Výrobní postup:

Hovězí maso umeleme najemno, promícháme s uvařenou a vychladlou rýží, přidáme vejce, mletý pepř, opláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať, sůl a směs znovu pečlivě promícháme.

Z hotové směsi tvarujeme kuličky — klopsy (3 kusy na 1 porci), obalíme je postupně v prosáté mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem, v prosáté strouhané housce a usmažíme v horkém oleji do zlatova.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různé druhy zeleninových salátů.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Rýže	200	vařením	400
Vejce 2 ks	80	—	80
Pepř mletý	2	—	2
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Sůl	30	—	30
Na obalení:			
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	200	—	200
Olej stolní na smažení	200	—	200
Hmotnost potravin	2002	2,5	2199,5
Ztráty celkem			399,5
Hmotnost hotového výrobku			1800

15102 — RUMUNSKÉ PÁRKY (Minutka)

10 porcí

1 porce: 180 g, z toho 130 g masa a upravené paprikové lusky
Delší váleček — párek — ze směsi mletého hovězího masa s kořením a dalšími přísadami, opečený na roštu. Vůně i chuť párku jsou typické pro opečené, dobře okořeněné hovězí maso a upravené zelené paprikové lusky, které jsou součástí pokrmu.

Výrobní postup:

Prosolené hovězí maso umeleme, přidáme mletý pepř a nové koření, tymián, česnek utřený se solí a pečlivě vymícháme za postupného přidávání studeného vývaru.

Z hotové směsi tvarujeme silnější válečky (párky) asi 10 cm dlouhé a upečeme je na roštu za občasného potření olejem.

Opláchnuté, očištěné a spařené paprikové lusky nakrájíme na jemné nudličky, mírně osolíme a promícháme se zbylým olejem.

Při expedici přikládáme ke každému párku dávku upravené papriky.

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	2	—	2
Nové koření mleté	1	—	1
Tymián	1	—	1
Česnek	20	2	18
Vývar A, receptura č. 10201	300	—	300
Paprikové lusky čerstvé	600	150	450
Olej stolní	100	—	100
Hmotnost potravin	2554	152	2402
Ztráty celkem			602
Hmotnost hotového výrobku			1800

152 Telecí maso mleté

15201 — HAŠÉ Z TELECÍHO MASA SE SÁZENÝM VEJCEM

10 porcí

1 porce: 150 g včetně 1 sázeného vejce

Směs z mletého telecího masa a dalších přísad, dušená na cibuli. Vůně i chuť jsou jemné — z dušeného telecího masa — hašé je vláčné, hustší a má světlejší barvu.

Výrobní postup:

Opláchnuté telecí maso umeleme najemno spolu s žemlí máčenou ve vodě a pečlivě vymačkanou.

Jemně nakrájenou cibuli mírně osmahneme na 2/3 dávky tuku, zasypeme prosátou hladkou moukou a upravíme světlou zásmažku. Hotovou zásmažku zalijeme prochladlým vývarem, pečlivě rozšleháme, přidáme umleté telecí maso se žemlí, mírně opepříme, osolíme a za občasného promíchání dusíme nejméně 1/2 hodiny, až maso změkne.

Hotové hašé podle potřeby dochutíme solí.

Při expedici klademe na dávku vzhledně upraveného hašé sázené vejce.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí plec b. k. nebo ořez	500	—	500
Žemle — veka	250	—	250
Voda pitná na máčení žemle	200	—	200
Cibule	150	22,5	127,5
Margarín	150	—	150
Mouka hladká	20	—	20
Vývar B, receptura č. 10101	200	—	200
Pepř mletý	1	—	1
Sůl	30	—	30
Vejce 10 ks	400	—	400
Hmotnost potravin	1901	22,5	1878,5
Ztráty celkem			378,5
Hmotnost hotového výrobku			1500

15202 — POLPETY Z TELECÍHO MASA

10 porcí

1 porce: 175 g, z toho 125 g polpet (2 kusy) a šťáva

Dvě polpety ze směsi mletého telecího masa a dalšími přísadami, opečené a podušené ve šťávě. Vůně i chuť polpet jsou jemné — z jemně okořeněného dušeného telecího masa se slaninou. Šťáva je světlá, řidší, má typickou vůni a chuť z telecího masa.

Výrobní postup:

Opláchnuté telecí maso umeleme najemno spolu s žemlí, máčenou v mléce a vymačkanou.

Umletou směs mírně osolíme, přidáme slaninu nakrájenou na drobné kostičky, mletý květ, pepř a vejce, a vše pečlivě promícháme.

Z hotové směsi tvarujeme malé obdélníkové polpety (2 na 1 porci), opečeme je rychleji v horkém oleji a vyjmeme z pánve.

Do pánve od opékání přidáme tuk, zaprášíme moukou, krátce osmahneme, zalijeme vodou, za neustálého promíchávání uvedeme do varu a šťávu dobře povaříme.

Povařenou šťávu podle potřeby přisolíme a procedíme hustým cedníkem na opečené polpety, které ve šťávě dusíme aspoň 1/2 hodiny.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí plec b. k. nebo ořez	1000	—	1000
Žemle — veka	200	—	200
Mléko konzumní	200	—	200
Sůl	30	—	30
Slanina s kůží	50	2,5	47,5
Květ mletý	0,5	—	0,5
Pepř mletý	0,5	—	0,5
Vejce 3 ks	120	—	120
Olej stolní	50	—	50
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	20	—	20
Voda pitná	500	—	500
Hmotnost potravin	2271	2,5	2268,5
Ztráty celkem			518,5
Hmotnost hotového výrobku			1750

15203 — TELECÍ ŘÍZEK ZAHRADNICKÝ — 10 porcí

1 porce: 230 g, z toho 180 g řízku a šťáva

Řízek z mletého telecího masa se zeleninou a dalšími přísadami, obdélníkového tvaru, obalený v mouce a upečený v tuku do zlatova. Vůně i chuť řízku jsou jemné; řízek je na skusu křehký a šťavnatý. Světlá, řidší šťáva má typickou vůni a chuť z telecího masa a zeleniny.

Výrobní postup:

Opláchnuté telecí maso umeleme najemno spolu s žemlí namočenou v mléce.

Umletou směs mírně osolíme, přidáme mletý květ, vejce, nastrouhanou nebo jemně nakrájenou cibuli, zpěněnou na tuku, a směs pečlivě promícháme.

Do promíchané směsi přidáme uvařený, na drobné růžičky rozebraný květák, dobře okapaný hrášek a mrkev nakrájenou na drobnější kostičky a uvařenou v mírně osolené vodě.

Ze vzniklé hmoty tvarujeme řízky obdélníkového tvaru, obalíme je lehce v prosáté mouce a upečeme v horkém tuku dozlatova.

Upečené řízky vyjmeme, zbylý tuk zaprášíme moukou, mírně osmahneme, zalijeme prochladlým vývarem, za neustálého promíchávání uvedeme do varu a dobře provaříme.

Provařenou šťávu podle potřeby přisolíme a procedíme hustým cedníkem.

Při expedici přeléváme jednotlivé řízky šťávou.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí plec b. k.	500	—	500
Žemle — veka	100	—	100
Mléko konzumní	200	—	200
Sůl	30	—	30
Květ mletý	1	—	1
Vejce 2 ks	80	—	80
Cibule	50	7,5	42,5
Margarín	100	—	100
Květák očištěný	300	—	300
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	500	—	500
Mrkev	700	140	560
Mouka hladká na obalení	100	—	100
Margarín na pečení řízků	150	—	150
Mouka hladká na šťávu	20	—	20
Vývar B, receptura č. 10101	500	—	500
Hmotnost potravin	3331	147,5	3183,5
Ztráty celkem			883,5
Hmotnost hotového výrobku			2300

15204 — OMELETA S MASOVOU NÁPLNÍ (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 130 g

Stejnoměrně upečená vaječná omeleta, naplněná vláčnou náplní z telecího masa, přeložená na polovinu. Pokrm má typickou vůni a chuť upečených vajec a telecího masa.

Výrobní postup:

Opláchnuté telecí maso umeleme najemno.

Jemně nakrájenou cibuli osmahneme do růžova asi na 1/3 dávky tuku, zasypeme ji prosátou moukou, osmahneme, přidáme umleté maso, promícháme, zalijeme prochladlým vývarem, znovu pečlivě promícháme a směs dusíme pod poklicí za občasného promíchání nejméně 1/2 hodiny. Během dušení směs mírně opepříme a podle potřeby osolíme.

Na vhodné pánvičce rozpustíme zbylý tuk, přidáme 2 rozmíchaná, mírně osolená vejce a upravíme vláčnou omeletu (podle potřeby ji popřípadě dopečeme v troubě).

Upečenou omeletu potřeme dávkou připravené masité směsi (60 g na 1 porci), omeletu přeložíme na polovinu a expedujeme.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí plec b. k. nebo ořez	500	—	500
Cibule	100	15	85
Margarín	150	—	150
Mouka hladká	50	—	50
Pepř mletý	1	—	1
Sůl	30	—	30
Vývar B, receptura č. 10101	200	—	200
Vejce 20 ks	800	—	800
Hmotnost potravin	1831	15	1816
Ztráty celkem			516
Hmotnost hotového výrobku			1300

15205 — RIZOLKY Z TELECÍHO MASA (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 130 g (2 kusy)

Tenké slané palačinky, naplněné vláčnou náplní z telecího masa, zavinuté, překrojené na poloviny, obalené v trojobalu a usmažené do zlatova. Pokrm má typickou vůni a chuť smaženého vaječného těstíčka a dušeného telecího masa.

Výrobní postup:

Opláchnuté telecí maso jemně umeleme. Jemně nakrájenou cibuli osmahneme do růžova na tuku, zasypeme prosátou moukou, osmahneme, přidáme umleté maso, promícháme, zastříkneme vývarem, znovu pečlivě promícháme a dusíme pod poklicí nejméně 1/2 hodiny. Během dušení směs mírně opepříme a podle potřeby osolíme.

Z vajec rozšlehaných s mlékem a prosáté mouky připravíme hladké těstíčko a mírně je osolíme. Z hotového těstíčka upečeme tenké placky — palačinky (10 ks), potřeme je dávkou připravené masité směsi (50 g na 1 porci), pečlivě zavineme a překrojíme na poloviny.

Jednotlivé půlky naplněných palačinek obalíme v trojobalu a usmažíme dozlatova v horkém oleji. Na porci podáváme 2 usmažené půlky palačinky — rizolky.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů
— tepelně upravená zelenina

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí plec b. k. nebo ořez	500	—	500
Cibule	100	15	85
Margarín	50	—	50
Mouka hladká	30	—	30
Vývar B, receptura č. 10101	100	—	100
Pepř mletý	1	—	1
Sůl	20	—	20
Palačinky:			
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	200	—	200
Mouka hladká	50	—	50
Mouka hrubá	50	—	50
Sůl	10	—	10
Margarín na pečení	50	—	50
Na obalení:			
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	150	—	150
Houska strouhaná	250	—	250
Olej stolní na smažení	200	—	200
Hmotnost potravin	2021	15	2006
Ztráty celkem			706
Hmotnost hotového výrobku			1300

15206 — SEKANÝ MÁSLOVÝ ŘÍZEK — 10 porcí

1 porce: 170 g, z toho 120 g řízku a šťáva

Řízek z mletého telecího masa s dalšími přísadami, jemně kořeněný, upečený na tuku. Vůně a chuť řízku jsou jemné; řízek je na skusu křehký a šťavnatý. Světlá, řidší šťáva má typickou vůni a chuť z telecího masa, je zjemněná máslem.

Výrobní postup:

Opláchnuté telecí maso jemně umeleme společně se žemlí namočenou v mléce.

Umletou směs mírně osolíme, přidáme mletý květ a pepř, pečlivě opláchnutou a jemně nastrouhanou citrónovou kůru, vejce a pečlivě promícháme.

Ze vzniklé hmoty tvarujeme řízky obdélníkového nebo oválného tvaru, asi 1 cm vysoké, a jednu stranu obalíme v prosáté mouce. Řízky vkládáme do pekáče s horkým tukem, pomoučenou stranou dospod. Po opečení je obrátíme, dopečeme a vyjmeme.

Tuk v pekáči zaprášíme zbylou moukou, mírně osmahneme, zalijeme prochladlým vývarem, za neustálého promíchávání uvedeme do varu a dobře provaříme.

Provařenou šťávu podle potřeby přisolíme, procedíme hustým cedníkem a nakonec zjemníme máslem.

Při expedici přeléváme jednotlivé řízky šťávou.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí plec b. k. nebo ořez	1000	—	1000
Žemle — veka	200	—	200
Mléko konzumní	200	—	200
Sůl	30	—	30
Květ mletý	0,5	—	0,5
Pepř mletý	0,5	—	0,5
Citrónová kůra	10	—	10
Vejce 1 ks	40	—	40
Mouka hladká	100	—	100
Margarín	100	—	100
Vývar B, receptura č. 10101	500	—	500
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	2231	—	2231
Ztráty celkem			531
Hmotnost hotového výrobku			1700

15207 — KLOPSY NA SMETANĚ — 10 porcí

1 porce: 230 g, z toho 110 g klopsů (2 klopsy) a omáčka

Dva klopsy (šišky) z mletého telecího masa s dalšími přísadami, opečené na tuku a podušené ve smetanové omáčce. Klopsy jsou na skusu křehké. Omáčka je nažloutlá, jemné nakyslé vůně a chuti, je mírně kořeněná a hustší.

Výrobní postup:

Opláchnuté telecí maso jemně umeleme společně se žemlí namočenou ve vodě a pečlivě vymačkanou.

Umletou směs mírně osolíme, opepříme, přidáme prosátou hrubou mouku a strouhanou housku, vejce a pečlivě promícháme.

Ze vzniklé hmoty tvarujeme menší šišky o hmotnosti asi 70 g (2 kusy na 1 porci), opečeme je v horkém tuku do zlatova a vyjmeme.

Do tuku v pekáči přidáme očištěnou, na tenčí plátky nakrájenou kořenovou zeleninu a cibuli a osmažíme do růžova. Osmaženou směs zeleniny zasypeme moukou, mírně osmahneme, přidáme směs koření, zalijeme prochladlým vývarem, za neustálého prošlehávání metlou uvedeme do varu a za občasného prošlehání vaříme nejméně 1/2 hodiny. Během varu přidáme pečlivě opláchnutou citrónovou kůru a šťávu.

Ke konci varu zjemníme omáčku smetanou a mlékem, podle potřeby přisolíme, popřípadě přikyselíme převařeným octem a znovu krátce povaříme. Hotovou omáčku procedíme hustým cedníkem na opečené klopsy, které v ní ještě aspoň 1/2 hodiny podusíme.

Vhodné přílohy:

— různě upravená rýže
— těstoviny
— různé druhy knedlíků

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí plec b. k. nebo ořez	1000	—	1000
Žemle — veka	100	—	100
Voda pitná do žemlí	100	—	100
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Mouka hrubá	30	—	30
Houska strouhaná	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Margarín	200	—	200
Zelenina kořenová	150	30	120
Cibule	100	15	85
Mouka hladká	100	—	100
Koření divoké (celý pepř, nové koření, bobkový list, tymiánu)	3	—	3
Vývar B, receptura č. 10101	700	—	700
Citrón	50	—	50
Smetana 12 %	100	—	100
Mléko konzumní	400	—	400
Ocet	50	—	50
Hmotnost potravin	3294	45	3249
Ztráty celkem			949
Hmotnost hotového výrobku			2300

15208 — KROKETY Z TELECÍHO MASA

10 porcí

1 porce: 150 g (2 krokety)

Krokety z předvařeného mletého telecího masa s dalšími přísadami, obalené v trojobalu a usmažené do zlatova. Vůně i chuť kroket jsou typické pro směs jemného, kořeněného, smaženého telecího masa; krokety jsou na skusu křehké.

Výrobní postup:

Telecí maso opláchneme, zalijeme vařící vodou, mírně osolíme a vaříme do poloměkka. Poloměkké maso z vývaru vyjmeme, necháme prochladnout a umeleme najemno.

Jemně nakrájenou cibuli osmahneme do růžova na dávce tuku, zasypeme prosátou moukou, mírně osmahneme, zalijeme mlékem a odvarem z telecího masa, přidáme mletý květ a pepř a za neustálého prošlehávání metlou uvedeme do varu. Vzniklou „bílou" hustou omáčku (bešamel) vaříme nejméně 1/2 hodiny; potom do ní přidáme připravené mleté maso a za občasného promíchání vaříme (dusíme) společně nejméně 1/4 hodiny, nakonec zamícháme prosátou strouhanou housku a směs necháme za občasného promíchání vychladnout.

Do vychladlé směsi (hmoty) zamícháme vejce, podle potřeby ji přisolíme a tvarujeme z ní menší, užší obdélníčky — krokety — o hmotnosti asi 70 g (2 kusy na 1 porci).

Jednotlivé krokety obalíme v trojobalu a usmažíme v horkém oleji do zlatova.

Na porci podáváme 2 usmažené krokety.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů
— tepelně upravená zelenina

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí plec b. k.	1000	—	1000
Voda pitná na ovaření masa	400	—	400
Sůl	30	—	30
Cibule	50	7,5	42,5
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	50	—	50
Mléko konzumní	100	—	100
Odvar z telecího masa (asi 250 g)			
Květ mletý	0,5	—	0,5
Pepř mletý	0,5	—	0,5
Vejce 2 ks	80	—	80
Houska strouhaná	100	—	100
Na obalení:			
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	200	—	200
Olej stolní na smažení	200	—	200
Hmotnost potravin	2591	7,5	2583,5
Ztráty celkem			1083,5
Hmotnost hotového výrobku			1500

15301 — VEPŘENKY S CIBULÍ, HOŘČICE A CHLÉB (Minutka)

10 porcí

1 porce: 110 g, z toho 45 g vepřenky

Tenčí placička z hrubě mletého vepřového masa s dalšími přísadami, rychleji upečená v oleji do zlatova. Vepřenka je na skusu křehká a šťavnatá, má typickou vůni a chuť rychle upraveného vepřového masa. Upečená vepřenka je položená na řezu chleba, posypaná jemně nakrájenou cibulí, s doplňkem hořčice.

Výrobní postup:

Opláchnuté vepřové maso umeleme nahrubo, přidáme ve vodě namočenou, pečlivě vymačkanou a najemno umletou žemli, sůl, papriku a pepř a pečlivě promícháme.

Ze vzniklé hmoty tvarujeme ploché tenčí placičky a upečeme je rychle po obou stranách na oleji do zlatova.

Při expedici pokládáme vepřenky na řez — krajíček chleba, posypeme je jemně nakrájenou cibulí a potřeme hořčicí.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová plec b. k. nebo ořez	400	—	400
Žemle — veka	50	—	50
Voda pitná	100	—	100
Sůl	10	—	10
Paprika mletá	5	—	5
Pepř mletý	1	—	1
Olej stolní	40	—	40
Chléb	500	20	480
Cibule	100	15	85
Hořčice	100	—	100
Hmotnost potravin	1306	35	1271
Ztráty celkem			171
Hmotnost hotového výrobku			1100

15302 — DOMÁCÍ PEČENÁ KLOBÁSA

10 porcí

1 porce: 140 g, z toho 130 g klobásy a tuk

Směs hrubě mletého hovězího a vepřového masa s kořením a česnekem, naplněná do vepřových střev. Syrové klobásy se upečou na sádle do zlatova. Upečené klobásy mají typickou vůni a chuť upečeného a dobře okořeněného masa s česnekem. Na skusu jsou křehké a šťavnaté.

Výrobní postup:

Opláchnuté maso umeleme nahrubo, přidáme česnek jemně utřený se solí, mletou papriku a pepř a pečlivě promícháme. Během míchání přiléváme dávku studené vody a směs podle potřeby přisolíme.

Vymíchanou směs plníme do připravených střev tak, abychom dosáhli potřebné hmotnosti jednotlivých porcí klobás (podle použitých střev) v syrovém stavu. Uzavřené klobásy pečeme zvolna na sádle po obou stranách.

Při expedici je podléváme sádlem s výpekem, zbylým od pečení.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různé druhy zeleninových salátů nebo vhodné doplňky (křen, okurky apod.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí výřez	150	—	150
Vepřová plec b. k. nebo ořez	1350	—	1350
Česnek	50	5	45
Sůl	30	—	30
Paprika mletá	20	—	20
Pepř mletý	1	—	1
Voda pitná	200	—	200
Střeva vepřová — podle potřeby			
Sádlo škvařené	150	—	150
Hmotnost potravin	1951	5	1946
Ztráty celkem			546
Hmotnost hotového výrobku			1400

15304 — SELSKÉ JITRNICE

10 porcí

1 porce: 160 g, z toho 150 g jitrnice a tuk

Směs předvařených a sekaných masných surovin se syrovými játry, dalšími přísadami a kořením, naplněná do vepřových střev. Jitrnice se uvaří a nechají vychladnout. Uvařené jitrnice se opékají na sádle do zlatova. Opečené jitrnice mají typickou vůni a chuť po použitých surovinách, přísadách a koření; na řezu je mozaika. Teplé jsou na skusu křehké, mírně drobivé.

Výrobní postup:

Pečlivě očištěnou a opláchnutou vepřovou hlavu, bůček a plíce uvaříme s cibulí v mírně osolené vodě, vyjmeme, vykostíme a rozsekáme nahrubo (je vhodné uvařit suroviny tak, aby byly tužší; z uvařených do měkka by konzistence prejtu byla kašovitá).

Očištěná a opláchnutá syrová vepřová játra umeleme na jemno a promícháme se žemlí namočenou ve vodě a pečlivě vymačkanou. K žemli s játry přidáme rozsekanou masnou surovinu, česnek třený se solí, pečlivě opláchnutou a jemně nastrouhanou citrónovou kůru, rozdrcenou majoránku, mleté nové koření a pepř, stanovenou dávku vývaru (od vaření masa) a pečlivě promícháme, případně podle potřeby přisolíme.

Hotovou směs — prejt — plníme do připravených střev tak, abychom dosáhli potřebné hmotnosti jednotlivých porcí jitrnic (podle použitých střev).

Uzavřené jitrnice vkládáme do zbylého vývaru z vepřového masa a zvolna vaříme (necháme táhnout) 10—15 minut (podle tloušťky jitrnic).

Uvařené jitrnice vyjmeme, zchladíme studenou vodou a odkapané necháme ztuhnout.

Před expedicí je opékáme zvolna na sádle po obou stranách.

Při expedici je podléváme sádlem s výpekem, zbylým od pečení.

Můžeme je podávat také jen ohřáté ve vývaru.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravené zelí
— různé doplňky (křen různě upravený apod.)

Druh potravin	Hmotnost v g		
	hrubá	odpad	čistá
Vepřová hlava s k.	1000	100	900
Vepřový bůček s k.	100	—	100
Vepřové plíce	100	15	85
Cibule	50	7,5	42,5
Voda pitná na uvaření vepřových surovin — podle potřeby			
Sůl	30	—	30
Vepřová játra	150	7,5	142,5
Žemle — veka	300	—	300
Voda pitná — na máčení žemle	200	—	200
Česnek	15	1,5	13,5
Citrónová kůra	10	—	10
Majoránka	1	—	1
Nové koření mleté	1	—	1
Pepř mletý	1	—	1
Vývar z masa	400	—	400
Střeva vepřová — podle potřeby			
Sádlo škvařené — na opékání	150	—	150
Hmotnost potravin	2508	131,5	2376,5
Ztráty celkem			776,5
Hmotnost hotového výrobku			1600

15305 — ŽEMLOVÁ JELÍTKA

10 porcí

1 porce: 160 g, z toho 150 g jelítek a tuk

Směs předvařeného masa z vepřové hlavy, škvarků, žemlí, vepřové krve, dalšími přísadami a kořením, naplněná do vepřových střev. Jelítka se uvaří a nechají vychladnout. Uvařená jelítka se opékají na sádle do zlatova. Opečená jelítka, tmavé barvy, mají typickou vůni a chuť po použitých surovinách, přísadách a koření, na řezu je mozaika. Teplá jsou na skusu křehká, mírně drobivá.

Výrobní postup:

Pečlivě očištěnou a opláchnutou vepřovou hlavu uvaříme v mírně osolené vodě, vyjmeme, vykostíme a rozsekáme (je vhodné uvařit hlavu tak, aby byla tužší; z uvařených do měkka by konzistence prejtu byla kašovitá).

Do rozsekaného masa přidáme česnek utřený se solí, rozsekané škvarky, pečlivě opláchnutou a jemně nastrouhanou citrónovou kůru, rozdrcenou majoránku, mleté nové koření a pepř a směs pečlivě promícháme.

Žemli nakrájíme na drobnější kostičky, přelijeme procezenou vepřovou krví, necháme ji dostatečně vsáknout a lehce promícháme s připraveným masem.

Jemně nakrájenou cibuli osmahneme na sádle do nazlátlé barvy, přidáme ji do prejtu, podle potřeby rozmícháme s dávkou vývaru z masa a případně přisolíme.

Hotovou směs — prejt — plníme do připravených střev tak, abychom dosáhli potřebné hmotnosti jednotlivých porcí jelítek (podle použitých střev).

Uzavřená jelítka vkládáme do zbylého vývaru z vepřové hlavy a zvolna vaříme (necháme táhnout) 15—20 minut (podle tloušťky jelítek).

Uvařená jelítka vyjmeme, zchladíme studenou vodou a odkapaná necháme ztuhnout.

Před expedicí je zvolna opékáme po obou stranách na sádle.

Při expedici je podléváme sádlem s výpekem, zbylým od pečení.

Můžeme je podávat také jen ohřáté ve vývaru.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravené zelí
— různé doplňky (křen různě upravený apod.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová hlava s k.	1000	100	900
Voda pitná na uvaření hlavy — podle potřeby			
Sůl	30	—	30
Česnek	15	1,5	13,5
Škvarky nelisované	100	—	100
Citrónová kůra	10	—	10
Majoránka	1	—	1
Nové koření mleté	1	—	1
Pepř mletý	1	—	1
Žemle — veka	300	—	300
Krev vepřová	400	—	400
Cibule	100	15	85
Sádlo škvařené	50	—	50
Vývar z masa	200	—	200
Střeva vepřová — podle potřeby			
Sádlo škvařené na opékání	150	—	150
Hmotnost potravin	2358	116,5	2241,5
Ztráty celkem			641,5
Hmotnost hotového výrobku			1600

15306 — RÝŽOVÉ JITRNICE

10 porcí

1 porce: 150 g, z toho 135 g jitrnice a tuk

Směs uvařených, jemně umletých masných surovin s rýží, dalšími přísadami a kořením, naplněná do vepřových střev. Uvařené jitrnice se opékají na sádle do zlatova. Opečené jitrnice mají typickou vůni a chuť po uvařených surovinách, přísadách a koření. Teplé jsou na skusu křehké, mírně drobivé, až kašovité.

Výrobní postup:

Pečlivě očištěnou a opláchnutou vepřovou hlavu, plíce a játra uvaříme v mírně osolené vodě (játra asi po 10 minutách varu vyjmeme), hlavu vykostíme a vše umeleme najemno.

Do směsi přidáme dušenou rýži, jemně nakrájenou, na sádle do nazlátlé barvy osmahnutou cibuli, česnek utřený se solí, mletý pepř, směs pečlivě promícháme, podle potřeby rozmícháme s dávkou vývaru z masa, případně přisolíme.

Hotovou směs — prejt — plníme do připravených střev tak, abychom dosáhli potřebné hmotnosti jednotlivých porcí jitrnic (podle použitých střev).

Uzavřené jitrnice vkládáme do zbylého vývaru z vepřového masa a zvolna vaříme (necháme „táhnout") 10 až 15 minut (podle tloušťky jitrnic).

Uvařené jitrnice vyjmeme, zchladíme studenou vodou a odkapané necháme ztuhnout.

Před expedicí opékáme jitrnice zvolna po obou stranách na sádle. Při expedici je podléváme sádlem s výpekem zbylým od pečení.

Můžeme je podávat také jen ohřáté ve vývaru.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravené zelí
— různé doplňky (křen různě upravený apod.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová hlava s k.	600	60	540
Vepřové plíce	500	75	425
Vepřová játra	200	10	190
Voda pitná na uvaření vepřových surovin — podle potřeby			
Sůl	30	—	30
Rýže	200	dušením	400
Voda pitná na přípravu rýže — podle potřeby			
Cibule	200	30	170
Sádlo škvařené na smažení cibule a do rýže	70	—	70
Česnek	10	1	9
Pepř mletý	1	—	1
Vývar z masa	200	—	200
Střeva vepřová — podle potřeby			
Sádlo škvařené na opékání	150	—	150
Hmotnost potravin	2161	176	2185
Ztráty celkem			685
Hmotnost hotového výrobku			1500

15307 — KOLOŠVÁRSKÉ ZELÍ SKLÁDANÉ — 10 porcí

1 porce: 320 g

Hrubě mleté vepřové maso s rýží a dalšími přísadami, vrstvené se zelím a párky, zalité smetanou s přísadou mleté papriky a udušené. Kološvárské zelí skládané má mírně narůžovělou barvu, typickou vůni a chuť z použitých surovin, zejména ze zelí. Jednotlivé porce jsou ozdobeny plátky rajčat a jemně nakrájenými zelenými paprikami.

Výrobní postup:

Opláchnuté vepřové maso umeleme nahrubo, mírně osolíme a opepříme, přidáme polovinu dávky syrové nastrouhané cibule a vychladlou rýži, udušenou s 1/4 dávky sádla.

Jemně nakrájenou zbylou dávku cibule osmažíme do růžova na zbylé dávce sádla a promícháme s překrájeným zelím (pokud je zelí příliš kyselé nebo slané, propláchneme je vodou).

Do vhodného kastrolu urovnáme stejnoměrně po dně polovinu dávky zelí s cibulí, na zelí navrstvíme připravenou směs masa s rýží a ostatními přísadami, posypeme párky nakrájenými na tenké plátky a navrch urovnáme zbylou druhou polovinu zelí.

Navrstvené suroviny zalijeme smetanou, do níž zamícháme mletou papriku a dusíme v troubě pod poklicí nejméně 3/4 hodiny.

Při expedici zdobíme jednotlivé porce opláchnutými, na tenčí plátky nakrájenými rajčaty a jemně nakrájenými zelenými paprikami.

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová plec kuch. uprav	600	—	600
Párky jemné	400	—	400
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Cibule	200	30	170
Sádlo škvařené	200	—	200
Voda pitná na přípravu rýže — podle potřeby			
Rýže	300	dušením	600
Zelí kysané	1500	—	1500
Smetana 12 %	100	—	100
Paprika mletá	20	—	20
Rajčata	200	20	180
Paprikové lusky čerstvé	300	75	225
Hmotnost potravin	3851	125	4026
Ztráty celkem			826
Hmotnost hotového výrobku			3200

15308 — KOLOŠVÁRSKÉ ZELÍ OBLOŽENÉ — 10 porcí

1 porce: 280 g včetně 35 g uzeného bůčku a prohřáté klobásy

Jemně mleté vepřové maso s rýží a dalšími přísadami, tvarované do menších šišek. Opečené šišky jsou udušeny v zahuštěné směsi zelí s mlékem a s dalšími přísadami. Kološvárské zelí obložené má mírně narůžovělou barvu a typickou vůni a chuť z použitých surovin, zejména ze zelí. Jednotlivé porce jsou obloženy plátky uvařeného uzeného bůčku a moravské klobásy.

Výrobní postup:

Opláchnuté vepřové maso jemně umeleme, mírně osolíme, přidáme 1/3 dávky syrové nastrouhané cibule, česnek utřený se solí, vychladlou rýži udušenou s 1/3 dávky sádla a směs pečlivě promícháme.

Z hotové směsi tvarujeme menší šišky (4 na 1 porci), opečeme je na horkém sádle a vyjmeme.

Uzený bůček uvaříme do měkka.

Jemně nakrájenou zbylou dávku cibule osmažíme do růžova na sádle zbylém od opékání, přidáme mletou papriku, mírně ji zpěníme a zastříkneme trochou vývaru z bůčku. Do tohoto základu vložíme překrájené zelí (pokud je zelí příliš kyselé nebo slané, propláchneme je vodou), přidáme kmín a dusíme v troubě pod poklicí nejméně 1/2 hodiny.

Z prosáté mouky a mléka připravíme zálivku, zahustíme ji podušené zelí a dusíme další 1/2 hodiny.

Nakonec vložíme do zelí opečené šišky masa a dusíme je nejméně 10 minut; naposled přidáme smetanu a pokrm znovu krátce podusíme.

Při expedici obkládáme jednotlivé porce plátky teplého, kostí zbaveného bůčku a dobře prohřáté moravské klobásy.

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová plec kuch. uprav.	500	—	500
Bůček uzený s k.	500	150	350
Klobása moravská	300	—	300
Cibule	100	15	85
Česnek	10	1	9
Sůl	30	—	30
Rýže	200	dušením	400
Voda pitná na přípravu rýže a uvaření bůčku — podle potřeby			
Sádlo škvařené	150	—	150
Paprika mletá	30	—	30
Zelí kysané	1000	—	1000
Kmín	2	—	2
Mléko konzumní	500	—	500
Mouka hladká	50	—	50
Smetana 12 %	100	—	100
Hmotnost potravin	3472	166	3506
Ztráty celkem			706
Hmotnost hotového výrobku			2800

15309 — JITRNICOVÝ PREJT

10 porcí

1 porce: 150 g

Upečená směs předvařených a sekaných masných surovin se syrovými játry, dalšími přísadami a kořením. Upečený jitrnicový prejt má typickou vůni a chuť po použitých surovinách, přísadách a koření, je hustší, dostatečně vypečený.

Výrobní postup:

Pečlivě očištěnou a opláchnutou vepřovou hlavu, bůček a plíce uvaříme s cibulí v mírně osolené vodě, vyjmeme, vykostíme a rozsekáme nadrobno (je vhodné uvařit suroviny tak, aby byly tužší; uvařené do měkka by způsobily příliš kašovitou konzistenci prejtu).

Očištěná a opláchnutá syrová vepřová játra jemně umeleme a promícháme se žemlí namočenou ve vodě. K žemli s játry přidáme rozsekanou masnou surovinu, česnek utřený se solí, pečlivě opláchnutou a jemně nastrouhanou citrónovou kůru, rozdrcenou majoránku, mleté nové koření a pepř, stanovenou dávku vývaru (od vaření masa) a pečlivě promícháme, popřípadě podle potřeby přisolíme.

Hotovou směs — prejt — zvolna upečeme v pekáči vymaštěném sádlem.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravené zelí
— různé druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová hlava s k.	1200	120	1080
Vepřový bůček s k.	100	—	100
Vepřové plíce	100	15	85
Cibule	40	6	34
Voda pitná na uvaření vepřových surovin — podle potřeby			
Sůl	30	—	30
Vepřová játra	150	7,5	142,5
Žemle — veka	350	—	350
Voda pitná na namočení žemle	250	—	250
Česnek	20	2	18
Citrónová kůra	10	—	10
Majoránka	1	—	1
Nové koření mleté	1	—	1
Pepř mletý	1	—	1
Vývar z masa	150	—	150
Sádlo škvařené	40	—	40
Hmotnost potravin	2443	150,5	2292,5
Ztráty celkem			792,5
Hmotnost hotového výrobku			1500

15309/A — JITRNICOVÝ PREJT

10 porcí

1 porce: 150 g

Upečená směs předvařených a sekaných masných surovin s dalšími přísadami a kořením. Upečený jitrnicový prejt má typickou vůni a chuť po použitých surovinách, přísadách a koření, je hustší, dostatečně vypečený.

Výrobní postup:

Výrobní postup podobný jako u předcházející receptury 15309 JITRNICOVÝ PREJT (viz výše) s tím rozdílem, že se do výrobku nezpracovávají játra a citrónová kůra.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravené zelí
— různé druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová hlava s k.	1000	100	900
Vepřový bůček s k.	50	—	50
Vepřové plíce	180	27	153
Cibule	40	6	34
Voda pitná na uvaření masných surovin — podle potřeby			
Sůl	30	—	30
Žemle — veka	450	—	450
Voda pitná na namočení žemle	250	—	250
Česnek	20	2	18
Majoránka	2	—	2
Nové koření celé	1	—	1
Pepř mletý	1	—	1
Vývar z masa	250	—	250
Sádlo škvařené	40	—	40
Hmotnost potravin	2314	135	2179
Ztráty celkem			679
Hmotnost hotového výrobku			1500

15309/B — JITRNICOVÁ KAŠE

10 porcí

1 porce: 150 g

Upečená směs předvařených a jemně sekaných masných surovin s dušenou rýží, dalšími přísadami a kořením. Upečená jitrnicová kaše má typickou vůni a chuť po použitých surovinách, přísadách a koření, hustší konzistenci a je dostatečně vypečená.

Výrobní postup:

Výrobní postup je podobný jako u receptury č. 15309 JITRNICOVÝ PREJT (na str. 310). Rozdíl je v tom, že do výrobku použijeme místo žemle dušenou rýži a místo citrónové kůry zázvor.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravené zelí
— různé druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová hlava s k.	1200	120	1080
Vepřový bůček s k.	100	—	100
Vepřové plíce	150	22,5	127,5
Cibule	50	7,5	42,5
Voda pitná — na uvaření vepřových surovin a k přípravě rýže — podle potřeby			
Sůl	30	—	30
Vepřová játra	150	7,5	142,5
Rýže	250	dušením	500
Česnek	25	2,5	22,5
Majoránka	2	—	2
Nové koření mleté	2	—	2
Pepř mletý	3	—	3
Zázvor mletý nebo strouhaný	2	—	2
Vývar z masa	150	—	150
Sádlo škvařené	40	—	40
Hmotnost potravin	2154	160	2244
Ztráty celkem			744
Hmotnost hotového výrobku			1500

15310 — JELÍTKOVÝ PREJT

10 porcí

1 porce: 150 g

Upečená směs předvařeného vepřového masa s žemlí, vepřovou krví, dalšími přísadami a kořením. Upečený jelítkový prejt má tmavou barvu, typickou vůni a chuť po použitých surovinách, přísadách a koření, hustší konzistenci a je dostatečně vypečený.

Výrobní postup:

Pečlivě očištěnou a opláchnutou vepřovou hlavu a výřez uvaříme v mírně osolené vodě do měkka, vyjmeme, vykostíme a rozsekáme nadrobno.

Do rozsekaného masa přidáme rozdrcenou majoránku, mleté nové koření a pepř, kmín a směs pečlivě promícháme.

Žemli nakrájíme na drobnější kostičky, přelijeme procezenou vepřovou krví, necháme ji dostatečně vsáknout a lehce promícháme s připraveným masem.

Jemně nakrájenou cibuli osmahneme na polovině sádla do nazlátlé barvy, přidáme ji do prejtu, podle potřeby rozmícháme s dávkou vývaru z masa a popřípadě přisolíme.

Hotovou směs — prejt — zvolna upečeme v pekáči vymaštěném sádlem.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravené zelí
— různé druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová hlava s k.	1100	110	990
Vepřový výřez	100	—	100
Voda pitná na uvaření vepřového masa — podle potřeby			
Sůl	30	—	30
Majoránka	1	—	1
Nové koření mleté	1	—	1
Pepř mletý	1	—	1
Kmín	1	—	1
Žemle — veka	384	—	384
Krev vepřová	400	—	400
Cibule	100	15	85
Sádlo škvařené	70	—	70
Vývar z masa	100	—	100
Hmotnost potravin	2288	125	2163
Ztráty celkem			663
Hmotnost hotového výrobku			1500

15310/A — JELÍTKOVÁ KAŠE

10 porcí

1 porce: 150 g

Upečená směs předvařeného a jemně sekaného vepřového masa s dušenou rýží, dalšími přísadami a kořením. Upečená jelítková kaše má tmavou, typickou vůni a chuť po použitých surovinách, přísadách a koření, hustší konzistenci a je dostatečně vypečená.

Výrobní postup:

Výrobní postup je podobný jako u receptury č. 15310 JELÍTKOVÝ PREJT (na str. 311). Rozdíl je v tom, že do výrobku použijeme místo žemle dušenou rýži a místo kmínu česnek utřený se solí.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravené zelí
— různé druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřová hlava s k.	1500	150	1350
Vepřový ořez	100	—	100
Voda pitná — na uvaření vepřového masa a k přípravě rýže — podle potřeby			
Sůl	30	—	30
Majoránka	2	—	2
Nové koření mleté	2	—	2
Pepř mletý	2	—	2
Cibule	100	15	85
Sádlo škvařené	70	—	70
Krev vepřová	400	—	400
Rýže	250	dušením	500
Česnek	25	2,5	22,5
Vývar z masa	100	—	100
Hmotnost potravin	2581	167,5	2663,5
Ztráty celkem			1163,5
Hmotnost hotového výrobku			1500

15311 — PLNĚNÉ ZELÍ NA GAZDOVSKÝ ZPŮSOB

10 porcí

1 porce: 280 g, z toho 120 g plněného zelí a 160 g dušeného zelí s přísadami

Směs jemně mletého vepřového masa s dušenou rýží a dalšími přísadami, zabalená do listů hlávkového zelí. Naplněné zelí je udušeno společně s kysaným zelím na cibulovém základu s přísadou slaniny a rajčatového protlaku. Udušené kysané zelí je zahuštěno moukou rozmíchanou se smetanou. Plněné zelí má typickou výraznou vůni a chuť po použitých surovinách — zejména po kysaném zelí a rajčatovém protlaku. Kysané zelí má hustší konzistenci, je narůžovělé.

Výrobní postup:

Opláchnuté maso jemně umeleme společně s polovinou dávky cibule, přidáme česnek utřený se solí, mletý pepř, vejce, udušenou a prochladlou rýži, směs pečlivě promícháme a podle potřeby přisolíme. Celé hlávky zelí očistíme, opláchneme, pečlivě vyřízneme špičatým nožem košťál a hlávky krátce ovaříme v mírně osolené vodě. Ovařené hlavky zelí vyjmeme, zchladíme studenou vodou a rozebereme na jednotlivé listy (silnější části listů rozklepeme podle potřeby paličkou).

Z masité směsi tvarujeme tlustší válečky a zabalíme je do připravených zelných listů. Zbylou polovinu cibule jemně nakrájíme, mírně osmahneme na slanině nakrájené na drobnější kostičky a částečně roztavené, přidáme rajčatový protlak, po krátkém osmahnutí zalijeme základ vývarem B a uvedeme do varu.

Do vařícího vývaru vložíme překrájené kysané zelí, na zelí naskládáme připravené naplněné zelné listy a dusíme pod pokličkou nejméně půl hodiny.

Udušené zelné závitky vyjmeme, kysané zelí zahustíme prosátou hladkou moukou, pečlivě rozšlehanou se smetanou a dusíme (vaříme) za občasného promíchání nejméně půl hodiny; nakonec zelí podle potřeby přisolíme.

Při expedici dáme na talíř nejdříve zahuštěné kysané zelí a navrch položíme zelný závitek.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřový ořez	500	—	500
Cibule	200	30	170
Česnek	30	3	27
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Vejce 1 ks	40	—	40
Rýže	150	dušením	300
Voda pitná k přípravě rýže — podle potřeby			
Zelí hlávkové	600	120	480
Slanina bez kůže	200	—	200
Rajčatový protlak	100	—	100
Vývar B, receptura č. 10101	200	—	200
Zelí kysané	1000	—	1000
Mouka hladká	60	—	50
Smetana 12 %	300	—	300
Hmotnost potravin	3411	153	3408
Ztráty celkem			608
Hmotnost hotového výrobku			2800

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory

15312 — SRBSKÁ MOUSAKA

10 porcí

1 porce: 220 g

Mletý vepřový bůček, podušený na cibuli s dalšími přísadami, vrstvený s ovařeným květákem, zalitý směsí vajec se smetanou a zapečený. Hotový pokrm je na povrchu mírně opečený až nazlátlý, vůně i chuti po použitých zapečených surovinách — zejména květáku a vepřového bůčku. Mousaka je dostatečně propečená a vláčná (nedrobivá).

Výrobní postup:

Opláchnutý, vykostěný a chrupavek zbavený bůček umeleme nahrubo, vložíme na cibuli, jemně nakrájenou a osmahnutou do růžova na polovině dávky sádla, společně krátce znovu osmahneme, mírně osolíme, přidáme mletý pepř a podusíme pod poklicí. Podušený bůček zasypeme polovinou dávky strouhané housky a dobře promícháme.

Květák opláchneme, ovaříme v mírně osolené vodě, vyjmeme a prochladlý rozebereme na růžičky.

Vhodný pekáč vymastíme zbylým sádlem a vysypeme zbylou strouhanou houskou. Na dno rozhrneme polovinu dávky ovařeného květáku, na květák navrstvíme podušený bůček a na bůček opět zbylou polovinu květáku.

Pokrm zapečeme ve vyhřáté troubě, zalijeme mírně osolenými vejci, rozšlehanými se smetanou a smíchanými s opláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou natí, a dopečeme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřový bůček s k.	1000	120	880
Cibule	150	22,5	127,5
Sádlo škvařené	100	—	100
Sůl	40	—	40
Pepř mletý	2	—	2
Houska strouhaná	100	—	100
Květák očištěný	1500	—	1500
Vejce 5 ks	200	—	200
Smetana 12 %	500	—	500
Petrželová nať	30	7,5	22,5
Hmotnost potravin	3622	150	3472
Ztráty celkem			1272
Hmotnost hotového výrobku			2200

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

15313 — SOUKENICKÝ SEKANÝ ŘÍZEK (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 120 g

Řízek z mletého vepřového bůčku s dalšími přísadami, oválného tvaru, obalený v trojbalu a usmažený v oleji do zlatova. Vůně i chuť řízku jsou jemné — ze smaženého masa s přísadami; řízek je na skusu křehký, šťavnatý a propečený.

Výrobní postup:

Opláchnutý vepřový bůček pečlivě vykostíme, zbavíme chrupavek a kůže, jemně umeleme, mírně osolíme, přidáme mletý pepř, vejce rozšlehané s mlékem, směs pečlivě promícháme a dáme do chladničky.

Z prochladlé směsi tvarujeme ploché, 7—10 mm vysoké oválné řízky, postupně je obalíme v prosáté mouce, vejcích rozmíchaných s mlékem a osolených, v prosáté strouhané housce a usmažíme v horkém oleji dozlatova.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různé druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřový bůček s k. (prorostlý)	1000	200	800
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Vejce 1 kus	40	—	40
Mléko konzumní	200	—	200
Na obalení:			
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	200	—	200
Olej stolní na smažení	200	—	200
Hmotnost potravin	1951	200	1751
Ztráty celkem			551
Hmotnost hotového výrobku			1200

15314 — SMAŽENÝ SEKANÝ ŘÍZEK SE SÝREM (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 100 g

Řízek z mletého vepřového bůčku s nastrouhaným sýrem a dalšími přísadami, oválného tvaru, obalený v trojbalu a usmažený v oleji do zlatova. Vůně i chuť jsou jemné — ze smaženého masa se sýrem a dalšími přísadami; řízek je na skusu křehký, šťavnatý a propečený.

Výrobní postup:

Opláchnutý vepřový bůček pečlivě vykostíme, zbavíme chrupavek a kůže, umeleme najemno, přidáme jemně nastrouhaný sýr, sůl, mletý pepř, opláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať a vejce rozšlehané s mlékem; směs pečlivě promícháme a uložíme na krátko do chladničky.

Z prochladlé směsi tvarujeme ploché, 5—7 mm vysoké oválné řízky, postupně je obalíme v prosáté mouce, v osolených vejcích rozmíchaných s mlékem, v prosáté strouhané housce a usmažíme v horkém oleji dozlatova.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřový bůček s k. (prorostlý)	800	160	640
Sýr tvrdý — moravský bochník apod.	200	10	190
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Petrželová nať nebo pažitka	20	5	15
Vejce 1 ks	40	—	40
Mléko konzumní	100	—	100
Na obalení:			
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	100	—	100
Olej stolní na smažení	200	—	200
Hmotnost potravin	1771	175	1596
Ztráty celkem			596
Hmotnost hotového výrobku			1000

15401 — SEKANÁ PEČENĚ

10 porcí

1-porce: 150 g, z toho 100 g teplé sekané a šťáva

Směs hovězího, telecího a vepřového masa s dalšími přísadami, tvarovaná do šišek a upečená. Hotová sekaná je stejnoměrně upečená, na řezu s patrnými kousky slaniny a vepřového bůčku, typické vůně a chuti z použitých surovin, na skusu křehká, šťavnatá a nedrobivá. Šťáva má světlejší barvu, vůni a chuť po sekané a je řídká.

Výrobní postup:

Opláchnuté, nakrájené hovězí maso a veškerý výřez prosolíme, jemně umeleme a za postupného přidávání studené vody vymícháme na lepivý prát. Polovinu dávky vepřového bůčku umeleme nahrubo a ponecháme stranou. Do prátu přidáme strouhanou housku zvlhčenou mlékem, vejce, nastrouhanou nebo jemně umletou cibuli, česnek utřený se solí, mletý pepř, prosátou polohrubou mouku, nahrubo umletý bůček a směs pečlivě promícháme.

Nakonec zamícháme na kostičky nakrájenou slaninu a druhou polovinu bůčku.

Z připravené hmoty tvarujeme stejné šišky, vložíme je do pekáče vymaštěného sádlem a upečeme do zlatova. (Krátce po zapečení sekanou mírně podlijeme vodou a během pečení ji občas přelijeme výpekem.)

Upečenou sekanou ze šťávy vyjmeme. Šťávu vysmahneme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, krátce osmahneme, zalijeme vodou, rozmícháme a provaříme.

Hotovou šťávu podle potřeby přisolíme a procedíme hustým cedníkem.

Při expedici krájíme sekanou po 1—2 plátcích na porci a podléváme šťávou.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená zelenina
— různé druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k.	150	—	150
Hovězí výřez	150	—	150
Telecí nebo vepřový výřez	150	—	150
Vepřový bůček s k.	220	26,4	193,6
Sůl	20	—	20
Voda pitná	150	—	150
Houska strouhaná	90	—	90
Mléko konzumní	100	—	100
Vejce 1 kus	40	—	40
Cibule	40	6	34
Česnek	10	1	9
Pepř mletý	1	—	1
Mouka polohrubá	30	—	30
Slanina bez kůže	40	—	40
Sádlo škvařené	80	—	80
Voda pitná na podlití — podle potřeby			
Mouka hladká na šťávu	20	—	20
Voda pitná na šťávu	400	—	400
Hmotnost potravin	1691	33,4	1657,6
Ztráty celkem			157,6
Hmotnost hotového výrobku			1500

15402 — PLNĚNÝ PAPRIKOVÝ LUSK

10 porcí

1 porce: 220 g, z toho 120 g plněného paprikového lusku a 100 g omáčky

Paprikový lusk naplněný směsí mletého hovězího a vepřového masa s žemlí a dalšími přísadami, udušený na zeleninovém základě s rajčaty a přelitý rajčatovou omáčkou. Naplněný lusk má typickou vůni a chuť po použité paprice a masité náplni. Chuť i vůně jsou mírně ovlivněny rajčatovou omáčkou světlé, popřípadě sytě červené barvy (podle použitého rajčatového protlaku), mírně navinulé chuti a řídší konzistence.

Výrobní postup:

Opláchnuté maso jemně umeleme společně se žemlí namočenou ve vodě a pečlivě vymačkanou, mírně osolíme, přidáme vejce, mletý pepř, strouhanou housku a polovinu dávky nastrouhané cibule. Směs pečlivě promícháme a rozdělíme na 10 porcí.

Paprikové lusky pečlivě očistíme, zbavíme semen (vykrojíme stopky a otvorem vyjmeme vnitřek), opláchneme a naplníme připravenou směsí.

Do horkého tuku vložíme očištěnou, na plátky nakrájenou kořenovou zeleninu a zbylou cibuli, mírně osmahneme, přidáme koření, zastříkneme octem a přidáme nakrájená rajčata. Zeleninový základ s rajčaty zalijeme částí vody, uvedeme do varu a krátce povaříme.

Naplněné paprikové lusky naskládáme do základu, přikryjeme poklicí a zvolna dusíme nejméně 1/2 hodiny. Pak je ze základu vyjmeme.

Základ od dušení paprik vysmahneme na tuk, zaprášíme moukou, připravíme světlou zásmažku, zalijeme ji vodou, pečlivě rozšleháme metlou, uvedeme do varu a vaříme za občasného prošlehání nejméně 1/2 hodiny. Před ukončením varu omáčku podle potřeby přisladíme, popřípadě přisolíme a procedíme hustým cedníkem na udušené papriky, které znovu v omáčce krátce podusíme.

(Místo „vysmahnutí základu na tuk" můžeme postupovat tak, že zeleninu osmahneme pouze na polovině dávky tuku a z druhé poloviny připravíme zásmažku pro přípravu omáčky.)

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	200	—	200
Vepřový výřez	300	—	300
Žemle — veka	200	—	200
Voda pitná na máčení žemle	150	—	150
Sůl	30	—	30
Vejce 1 kus	40	—	40
Pepř mletý	1	—	1
Houska strouhaná	50	—	50
Cibule	100	15	85
Paprikové lusky 10 ks	1000	250	750
Margarín	150	—	150
Zelenina kořenová	100	20	80
Koření divoké (celý pepř, nové koření, bobkový list)	2	—	2
Ocet	50	—	50
Rajčata	500	50	450
Voda pitná	1000	—	1000
Mouka hladká	100	—	100
Cukr krupice	30	—	30
Hmotnost potravin	4003	335	3668
Ztráty celkem			1468
Hmotnost hotového výrobku			2200

15403 — PLNĚNÁ KAPUSTA

10 porcí

1 porce: 220 g, z toho 120 g plněné kapusty a 100 g šťávy

Spařené kapustové listy, naplněné směsí mletého hovězího a vepřového masa se žemlí a dalšími přísadami, dušené na cibuli a vložené do šťávy, připravené ze základu. Plněná kapusta má typickou vůni a chuť po použité kapustě a masité náplni. Vůně i chuť jsou mírně ovlivněny přísadou česneku a slaniny ve šťávě.

Výrobní postup:

Opláchnuté hovězí maso a vykostěný, chrupavek zbavený vepřový bůček jemně umeleme společně se žemlí namočenou ve vodě a pečlivě vymačkanou. Umletou směs mírně osolíme, přidáme vejce, mletý pepř, strouhanou housku, 1/3 dávky nastrouhané cibule a pečlivě promícháme.

Kapustu očistíme, opláchneme, košťály pečlivě vyřízneme špičatým nožem a hlávky krátce ovaříme v mírně osolené vodě. Ovařenou kapustu vyjmeme, ochladíme studenou vodou a rozebereme na jednotlivé listy (silnější části listů podle potřeby rozklepeme paličkou). Dávku připravených kapustových listů naplníme připravenou masitou směsí a zabalíme do tvaru kuliček.

Na horkém sádle osmažíme dozlatova zbylou, jemně nakrájenou cibuli a zastříkneme ji vodou.

Do cibulového základu naskládáme naplněnou kapustu, přikryjeme poklicí a zvolna ji dusíme nejméně půl hodiny. Podušenou kapustu ze základu vyjmeme.

Základ od dušení vysmahneme na tuk, zaprášíme moukou, mírně osolíme, zalijeme vodou, pečlivě rozšleháme, uvedeme do varu a vaříme za občasného prošlehání nejméně 1/2 hodiny. Během vaření přidáme česnek utřený se solí.

Provařenou šťávu podle potřeby přisolíme, procedíme na udušenou plněnou kapustu, přidáme slaninu nakrájenou na jemné kostičky a částečně roztavenou a znovu krátce podusíme.

(Místo „vysmahnutí základu na tuk" můžeme postupovat tak, že cibuli na základ osmahneme pouze na polovině dávky sádla a z druhé poloviny připravíme zásmažku pro přípravu šťávy.)

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	300	—	300
Bůček vepřový s k.	200	24	176
Žemle — veka	200	—	200
Voda pitná na máčení žemle	150	—	150
Sůl	30	—	30
Vejce 1 kus	40	—	40
Pepř mletý	2	—	2
Houska strouhaná	50	—	50
Cibule	150	22,5	127,5
Kapusta	1000	200	800
Sádlo škvařené	120	—	120
Voda pitná na zalití základu a na šťávu	1300	—	1300
Mouka hladká	50	—	50
Česnek	15	1,5	13,5
Slanina s kůží	50	2,5	47,5
Hmotnost potravin	3657	250,5	3406,5
Ztráty celkem			1206,5
Hmotnost hotového výrobku			2200

15404 — PLNĚNÉ ZELÍ

10 porcí

1 porce: 220 g, z toho 120 g plněného zelí a 100 g šťávy

Spařené zelné listy, naplněné směsí mletého hovězího a vepřového masa s žemlí a dalšími přísadami, dušené na cibuli a vložené do šťávy připravené ze základu. Plněné zelí má typickou vůni a chuť po použitém zelí a masité náplni. Vůně a chuť jsou mírně ovlivněny přísadou slaniny ve šťávě.

Výrobní postup:

Opláchnuté hovězí maso a vykostěný, chrupavek zbavený vepřový bůček jemně umeleme společně se žemlí namočenou ve vodě a pečlivě vymačkanou. Umletou směs mírně osolíme, přidáme vejce, mletý pepř, strouhanou housku, 1/3 dávky nastrouhané cibule a pečlivě promícháme.

Hlávky zelí očistíme, opláchneme, košťály pečlivě vyřízneme špičatým nožem a celé hlavky krátce ovaříme v mírně osolené vodě. Ovařené hlávky zelí vyjmeme, ochladíme studenou vodou a rozebereme na jednotlivé listy (silnější části listů rozklepeme podle potřeby paličkou).

Dávku připravených zelných listů naplníme připravenou masitou směsí a sbalíme do kouliček.

Zbylou cibuli jemně nakrájíme, osmažíme dozlatova na horkém sádle a zastříkneme vodou.

Do cibulového základu naskládáme naplněné zelné listy, přikryjeme poklicí a zvolna dusíme nejméně půl hodiny. Dušené zelí ze základu vyjmeme.

Základ od dušení vysmahneme na tuk, zaprášíme moukou, mírně osmahneme, zalijeme vodou, pečlivě rozšleháme, uvedeme do varu a vaříme za občasného prošlehání nejméně 1/2 hodiny.

Provařenou šťávu podle potřeby přisolíme, procedíme na dušené plněné zelí, přidáme na jemné kostičky nakrájenou a částečně roztavenou slaninu a znovu krátce podusíme.

(Místo „vysmahnutí základu na tuk" můžeme postupovat tak, že cibuli na základ osmahneme pouze na polovině sádla a z druhé poloviny připravíme zásmažku pro přípravu šťávy.)

Vhodná příloha

— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	300	—	300
Vepřový bůček s k.	200	24	176
Žemle — veka	200	—	200
Voda pitná na máčení žemle	150	—	150
Sůl	30	—	30
Vejce 1 kus	40	—	40
Pepř mletý	2	—	2
Houska strouhaná	50	—	50
Cibule	150	22,5	127,5
Zelí hlávkové	1000	200	800
Sádlo škvařené	120	—	120
Voda pitná na zalití základu a na šťávu	1300	—	1300
Mouka hladká	50	—	50
Slanina s kůží	50	2,5	47,5
Hmotnost potravin	3642	249	3393
Ztráty celkem			1193
Hmotnost hotového výrobku			2200

15405 — RUSKÝ BIFTEK

10 porcí

1 porce: 240 g, z toho 90 g bifteku a 150 g omáčky s vložkou

Směs hovězího, telecího a vepřového masa s dalšími přísadami, tvarovaná jako bifteky. Bifteky jsou opečeny v tuku, podušeny na zeleninovém základě a dodušeny ve smetanové omáčce přichucené kapary a s vložkou nakládaných hub. Hotový biftek má jemnou vůni a chuť, na skusu je křehký a šťavnatý. Vůně i chuť jsou mírně ovlivněny smetanovou omáčkou světlé, nažloutlé barvy a jemné, pikantní chuti po použitých nakládaných houbách a kaparech.

Výrobní postup:

Opláchnuté maso jemně umeleme společně se žemlí namočenou ve vodě a pečlivě vymačkanou, mírně osolíme, přidáme vejce, mletý pepř, strouhanou housku a 1/3 dávky nastrouhané cibule. Směs pečlivě promícháme a rozdělíme na 10 porcí.

Z jednotlivých porcí tvarujeme bifteky a rychleji je opékáme po obou stranách na horkém tuku.

Do zbylého tuku od opékání přidáme očištěnou, na plátky nakrájenou kořenovou zeleninu a zbylou cibuli, mírně osmahneme, přidáme koření, zastříkneme octem a trochou vody, přidáme pečlivě opláchnutý, částečně kůry zbavený citrón nakrájený na plátky a základ krátce povaříme.

Do povařeného základu vložíme opečené bifteky a zvolna je dusíme pod poklicí nejméně 1/4 hodiny.

Podušené bifteky ze základu vyjmeme. Základ vysmahneme na tuk, zaprášíme moukou, mírně osmahneme, zalijeme zbylou dávkou vody, pečlivě rozšlehámě, uvedeme do varu a zvolna vaříme za občasného prošlehání nejméně 1/2 hodiny.

Ke konci varu omáčku přisladíme, zjemníme mlékem a smetanou, povaříme a procedíme hustým cedníkem na podušené bifteky.

Nakonec přidáme do omáčky jemně rozsekané kapary a nakrájené nakládané houby a pokrm znovu krátce podusíme. (Omáčku podle potřeby přikyselíme a přisolíme.)

Vhodné přílohy:

— těstoviny
— houskové knedlíky
— červená řepa nakládaná

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	150	—	150
Telecí výřez	100	—	100
Vepřová plec b. k. nebo ořez	250	—	250
Žemle — veka	150	—	150
Voda pitná na máčení žemle	100	—	100
Sůl	30	—	30
Vejce 1 kus	40	—	40
Pepř mletý	1	—	1
Houska strouhaná	100	—	100
Cibule	150	22,5	127,5
Margarín	150	—	150
Zelenina kořenová	150	30	120
Koření divoké (celý pepř, nové koření, bobkový list, tymián)	2	—	2
Ocet	50	—	50
Voda pitná na zalití základu a na omáčku	1200	—	1200
Citrón	100	50	50
Mouka hladká	100	—	100
Cukr	30	—	30
Mléko konzumní	250	—	250
Smetana 12 %	100	—	100
Kapary	20	—	20
Houby v octě — směs bez nálevu	100	—	100
Hmotnost potravin	3323	102,5	3220,5
Ztráty celkem			820,5
Hmotnost hotového výrobku			2400

15406 — SEKANÁ SVÍČKOVÁ

10 porcí

1 porce: 240 g, z toho 90 g masa a 150 g omáčky

Plátky sekané ze směsi hovězího, telecího a vepřového masa s dalšími přísadami, upečené na zelenině a podlité smetanovou omáčkou. Sekaná svíčková je stejnoměrně upečená, na řezu s náznakem mozaiky, má jemnou vůni a chuť z použitých surovin, na skusu je křehká, šťavnatá a nedrobivá. Omáčka má světlou, smetanově nažloutlou barvu, jemnou, mírně navinulou chuť a je hustá.

Výrobní postup:

Bůček vykostíme, zbavíme chrupavek, všechno maso opláchneme a prosolíme. Pak vše jemně umeleme a za postupného přidávání studené vody pečlivě vymícháme. K vymíchanému masu přidáme strouhanou housku zvlhčenou mlékem, vejce, nastrouhanou nebo jemně umletou cibuli, česnek utřený se solí, mletý pepř, prosátou polohrubou mouku a na drobné kostičky nakrájenou slaninu. Směs pečlivě promícháme a tvarujeme z ní stejné šišky.

Na pekáč do horkého tuku vložíme očištěnou, na plátky nakrájenou kořenovou zeleninu a cibuli, mírně osmahneme, přidáme koření a nepatrně zastříkneme vodou. Na tento zeleninový základ vložíme připravenou sekanou a upečeme ji za občasného přelévání výpekem.

Upečenou sekanou ze základu vyjmeme. Základ vysmahneme na tuk, zaprášíme moukou, zasmahneme, zalijeme zbylou vodou, pečlivě rozšleháme metlou, uvedeme do varu a vaříme za občasného prošlehání nejméně 1/2 hodiny. Během vaření omáčku zastříkneme octem, přidáme citrón, pečlivě opláchnutý, částečně zbavený kůry a nakrájený na jemné plátky, omáčku přisladíme a podle potřeby přisolíme.

Ke konci varu omáčku zjemníme mlékem a smetanou, povaříme a procedíme hustým cedníkem.

Při expedici krájíme sekanou svíčkovou na plátky (1—2 plátky na porci) a přeléváme hotovou smetanovou omáčkou.

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— různě upravená rýže
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	135	—	135
Hovězí výřez	135	—	135
Telecí nebo vepřový výřez	135	—	135
Vepřový bůček s k.	198	23,8	174,2
Sůl	18	—	18
Voda pitná	135	—	135
Houska strouhaná	81	—	81
Mléko konzumní	90	—	90
Vejce	36	—	36
Cibule	36	5,4	30,6
Česnek	9	0,9	8,1
Pepř mletý	0,9	—	0,9
Mouka polohrubá	27	—	27
Slanina bez kůže	36	—	36
Margarín	150	—	150
Zelenina kořenová	150	30	120
Cibule	100	15	85
Koření divoké — (celý pepř a nové koření	2	—	2
— bobkový list a tymián)	1	—	1
Voda pitná	700	—	700
Mouka hladká	150	—	150
Ocet	50	—	50
Citrón	50	25	25
Sůl	30	—	30
Cukr	30	—	30
Mléko konzumní	400	—	400
Smetana 12 %	100	—	100
Hmotnost potravin	2984,9	100,1	2884,8
Ztráty celkem			484,8
Hmotnost hotového výrobku			2400

15407 — BULHARSKÁ SARMA

10 porcí

1 porce: 280 g

Směs hovězího a vepřového masa s rýží a dalšími přísadami, zabalená do listů hlávkového zelí a udušená s kysaným zelím, se zálivkou ze smetany a rajčatového protlaku. Hotový pokrm má narůžovělou barvu, typickou vůni a chuť po použitých surovinách — zejména po zelí. Je vláčný, nevysušený, má hustší konzistenci.

Výrobní postup:

Opláchnuté hovězí a vepřové maso jemně umeleme společně s cibulí, osolíme, přidáme udušenou rýži, mletý pepř, vejce a směs pečlivě promícháme.

Listy hlávkového zelí opláchneme a spaříme v mírně osolené vodě (silnější části listů rozklepeme podle potřeby paličkou).

Dávku připravených zelných listů naplníme připravenou masitou směsí a sbalíme závitky.

Vhodný pekáč nebo kastrol vymastíme částí tuku, na dno rozložíme polovinu dávky překrájeného kysaného zelí, na kysané zelí urovnáme těsně vedle sebe zelné závitky a přikryjeme je druhou polovinou kysaného zelí.

Takto upravenou sarmu krátce zapečeme, zalijeme směsí připravenou ze zbylé dávky rozpuštěného tuku, rajčatového protlaku a kyselé smetany a dusíme v troubě pod poklicí nejméně 3/4 hodiny.

(Během dušení přiléváme vývar, aby se pokrm příliš nevysušil.)

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	200	—	200
Vepřový výřez	300	—	300
Cibule	50	7,5	42,5
Sůl	30	—	30
Rýže	300	dušením	600
Voda pitná na přípravu rýže — podle potřeby			
Pepř mletý	1	—	1
Vejce 1 kus	40	—	40
Zelí hlávkové	500	100	400
Margarín	200	—	200
Zelí kysané	1000	—	1000
Rajčatový protlak	150	—	150
Smetana kyselá 12 %	200	—	200
Vývar A, receptura č. 10201	200	—	200
Hmotnost potravin	3171	107,5	3363,5
Ztráty celkem			563,5
Hmotnost hotového výrobku			2800

15409 — PLNĚNÝ ŠPENÁT

10 porcí

1 porce: 195 g, z toho 95 g plněného špenátu a 100 g šťávy

Závitky ze špenátových listů, naplněné směsí mletého hovězího a vepřového masa s žemlí a dalšími přísadami, dušené na cibuli a vložené ve šťávě. Plněný špenát má tmavě zelenou až šedou barvu, typickou vůni a chuť po použitém špenátu a masité náplni s česnekem. Šťáva má světlejší mírně nahnědlou barvu a vůni i chuť po plněném špenátu.

Výrobní postup:

Vepřový bůček vykostíme, zbavíme chrupavek, oboje maso opláchneme a jemně umeleme společně se žemlí namočenou ve vodě a pečlivě vymačkanou. Umletou směs mírně osolíme, přidáme vejce, mletý pepř, 1/3 dávky nastrouhané cibule, česnek utřený se solí, slaninu nakrájenou na drobné kostičky a pečlivě promícháme.

Špenátové listy očistíme, opláchneme, spaříme mírně osolenou vodou, necháme je okapat a rozdělíme na jednotlivé porce. Listy naplníme masovou směsí a zabalíme.

Zbylou nastrouhanou cibuli osmažíme dorůžova na horkém sádle a zalijeme vodou. Do cibulového základu naskládáme naplněný špenát, přikryjeme poklicí a zvolna dusíme nejméně 1/2 hodiny. Podušený špenát vyjmeme.

Základ od dušení vysmahneme na tuk, zaprášíme moukou, mírně osmahneme, zalijeme vývarem, pečlivě rozšleháme, uvedeme do varu a vaříme za občasného prošlehání nejméně půl hodiny.

Provařenou šťávu podle potřeby přisolíme, procedíme na dušený plněný špenát a znovu krátce společně podusíme.

(Místo „vysmahnutí základu na tuk" můžeme postupovat tak, že cibuli na základ osmahneme pouze na polovině dávky sádla a z druhé poloviny připravíme zásmažku pro přípravu šťávy.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b k. nebo ořez	250	—	250
Vepřový bůček b. k.	250	30	220
Žemle — veka	200	—	200
Voda pitná na máčení žemle	200	—	200
Sůl	30	—	30
Vejce 1 kus	40	—	40
Pepř mletý	2	—	2
Cibule	150	22,5	127,5
Česnek	20	2	18
Slanina s kůží	50	2,5	47,5
Špenát čerstvý	750	225	525
Sádlo škvařené	120	—	120
Voda pitná na zalití základu	200	—	200
Mouka hladká	50	—	50
Vývar A, receptura č. 10201	1000	—	1000
Hmotnost potravin	3312	285	3027
Ztráty celkem			1077
Hmotnost hotového výrobku			1950

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

15410 — DOMÁCÍ VINNÁ KLOBÁSA

10 porcí

1 porce: 110 g, z toho 100 g klobásy a tuk

Směs jemně mletého telecího a vepřového masa s kořením, smetanou a vínem, naplněná do vepřových střev. Syrové vinné klobásy se upečou do zlatova na sádle. Upečené klobásy mají jemnou vůni a chuť použitých surovin. Na skusu jsou křehké a šťavnaté.

Výrobní postup:

Opláchnuté telecí a vepřové maso jemně umeleme, mírně osolíme, přidáme pepř, pečlivě opláchnutou a jemně nastrouhanou citrónovou kůru a za postupného přilévání smetany pečlivě promícháme. Nakonec přidáme víno a směs podle potřeby přisolíme.

Promíchanou směs plníme do připravených střev tak, abychom dosáhli potřebné hmotnosti jednotlivých porcí klobás (podle použitých střev) v syrovém stavu. (Uzavřeme je režnou nití nebo vhodným motouzem.)

Uzavřené klobásy nejdříve rychleji opečeme na horkém sádle po obou stranách a pak zvolna dopečeme.

Při expedici je podléváme sádlem a výpekem zbylým od pečení.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různé druhy zeleninových salátů nebo vhodné doplňky (křen a podobně)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí plec b. k. nebo ořez	400	—	400
Vepřová plec b. k. nebo ořez	600	—	600
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Citrónová kůra	10	—	10
Smetana 12 %	100	—	100
Víno bílé	30	—	30
Střeva vepřová — podle potřeby			
Sádlo škvařené na opékání	150	—	150
Hmotnost potravin	1321	—	1321
Ztráty celkem			221
Hmotnost hotového výrobku			1100

15411 — DALMATSKÉ ČUFTY — 10 porcí

1 porce: 270 g, z toho 120 g čuftů (2 kusy) a 150 g omáčky s vložkou

Čufty — šišky ze směsi hovězího a vepřového masa s žemlí a dalších přísad, opečené v tuku a dušené v jemně kořeněné pikantní rajčatové omáčce s přísadou papriky, zjemněné smetanou a mlékem. V omáčce jsou — jako vložka — nakrájená podušená rajčata, okurky, zelené paprikové lusky a hrášek. Hotové čufty mají jemnou vůni a chuť, na skusu jsou křehké a šťavnaté. Vůně a chuť jsou mírně ovlivněny pikantní rajčatovou omáčkou narůžovělé až načervenalé barvy, použitými přísadami a vložkou.

Výrobní postup:

Opláchnuté hovězí a vepřové maso umeleme nahrubo společně se žemlí namočenou ve vodě a pečlivě vymačkanou, mírně osolíme, přidáme prosátou hladkou mouku, vejce, mletý pepř, rozdrcený kmín, pečlivě promícháme a rozdělíme na 20 stejných dílků. Z jednotlivých dílků tvarujeme silnější, kratší šišky — čufty, rychleji je opečeme po obou stranách na horkém tuku a vyjmeme.

Do zbylého tuku od opékání přidáme jemně nakrájenou cibuli, mírně ji osmahneme, přisypeme prosátou hladkou mouku, krátce osmahneme, přimícháme mletou papriku a nakonec rajčatový protlak. Hotovou cibulovou zásmažku s paprikou a rajčatovým protlakem zalijeme vodou, pečlivě rozšleháme, uvedeme do varu a zvolna vaříme za občasného prošlehání nejméně 1/2 hodiny.

Po krátkém povaření přidáme do omáčky pečlivě opláchnutý a na plátky nakrájený citrón a divoké koření. Ke konci varu omáčku zjemníme pečlivě rozšlehanou kyselou smetanou a mlékem, přisladíme, podle potřeby přisolíme a po krátkém povaření procedíme hustým cedníkem na opečené čufty.

Nakonec přidáme do omáčky na tuku podušenou, na menší kostky nakrájenou dužninu z rajčat (rajčata po krátkém ponoření do vařící vody oloupeme, vnitřky vykrojíme a použijeme při přípravě omáčky), na nudličky nakrájené okurky, opláchnuté a očištěné zelené paprikové lusky a hrášek a spolu s čufty krátce podusíme. (Na tuku osmahneme nejdříve zelenou papriku, potom přidáme okurky a hrášek a nakonec dužninu z rajčat.)

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	500	—	500
Vepřová plec b. k nebo ořez	500	—	500
Žemle — veka	200	—	200
Voda pitná na máčení žemle	150	—	150
Sůl	35	—	35
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 1 ks	40	—	40
Pepř mletý	1	—	1
Kmín	2	—	2
Margarín	100	—	100
Cibule	100	15	85
Paprika mletá	20	—	20
Mouka hladká	100	—	100
Rajčatový protlak	150	—	150
Voda pitná	1200	—	1200
Citrón	50	5	45
Divoké koření (celý pepř, nové koření, bobkový list, tymián)	3	—	3
Smetana kyselá 12 %	200	—	200
Mléko konzumní kyselé	100	—	100
Cukr	30	—	30
Rajčata	200	100	100
Okurky nakládané, bez nálevu	100	10	90
Paprikové lusky zelené, čerstvé	300	75	225
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	100	—	100
Margarín	50	—	50
Hmotnost potravin	4331	205	4126
Ztráty celkem			1426
Hmotnost hotového výrobku			2700

15412 — KARBANÁTEK SMAŽENÝ (Minutka)

10 porcí

1 porce: 100 g

Kulaté, ploché placičky — karbanátky — ze směsi hovězího a vepřového masa a dalších přísad, obalené v trojobalu a usmažené do zlatova. Karbanátky mají typickou vůni a chuť z použitých surovin, jsou na skusu křehké, šťavnaté, prosmažené a nedrobivé.

Výrobní postup:

Hovězí a vepřový výřez jemně umeleme společně s cibulí a žemlí, namočenou ve vodě a pečlivě vymačkanou.

Umletou směs mírně osolíme, přidáme česnek utřený se solí, mletý pepř, pečlivě drcenou majoránku, vejce, strouhanou housku, prosátou hladkou mouku a dobře promícháme.

Z hotové směsi tvarujeme karbanátky stejné velikosti a hmotnosti, postupně je obalíme v prosáté mouce, ve vejcích rozmíchaných s mlékem, v prosáté strouhané housce a usmažíme v horkém oleji do zlatova.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různé druhy zeleninových salátů
— bramborový salát

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí výřez	300	—	300
Vepřový výřez	250	—	250
Cibule	40	6	34
Žemle — veka	80	—	80
Voda pitná na máčení žemle	150	—	150
Sůl	30	—	30
Česnek	10	1	9
Pepř mletý	1	—	1
Majoránka	1	—	1
Vejce 1 kus	40	—	40
Houska strouhaná	40	—	40
Mouka hladká	30	—	30
Na obalení:			
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	200	—	200
Olej stolní na smažení	200	—	200
Hmotnost potravin	1652	7	1645
Ztráty celkem			645
Hmotnost hotového výrobku			1000

15414 — ČABUREKY

10 porcí

1 porce: 220 g (4 kusy — taštičky)

Těstové taštičky půlkulatého tvaru, naplněné směsí z hovězího, vepřového a skopového masa s dalšími přísadami a usmažené do zlatova. Vůně i chuť čabureků jsou typické — z usmažené masové náplně se skopovým masem a těsta. Čabureky jsou na skusu křehké.

Výrobní postup:

Z prosáté hladké mouky (asi 50 g mouky ponecháme stranou na vyvalování), tuku, soli a vody připravíme hladké těsto a necháme je přikryté nejméně 1/2 hodiny odpočinout.

Opláchnuté hovězí, vepřové a skopové maso jemně umeleme společně s oloupanou cibulí, mírně osolíme, opepříme a za postupného přilévání studeného vývaru pečlivě promícháme.

Odpočinuté těsto vyválíme na plát vysoký asi 2 mm. Z plátku vypichujeme větší kolečka (4 na jednu porci), potřeme je připravenou masitou náplní, v polovině přeložíme a okraje stiskneme (náplň nesmí být rozetřena až k okraji těsta, protože čabureky by se při smažení otevíraly.)

Naplněné čabureky usmažíme v horkém sádle do zlatova.

(Čabureky plníme a smažíme na objednávku.)

Vhodná příloha:

— různé druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	350	—	350
Vepřová plec b. k. nebo ořez	350	—	350
Skopová plec b. k.	300	—	300
Cibule	100	15	85
Sůl	25	—	25
Pepř mletý	1	—	1
Vývar A, receptura č. 10201	200	—	200
Těsto:			
Mouka hladká	750	—	750
Margarín	100	—	100
Sůl	25	—	25
Voda pitná	300	—	300
Sádlo škvařené na smažení	200	—	200
Hmotnost potravin	2701	15	2686
Ztráty celkem			486
Hmotnost hotového výrobku			2200

15415 — PELMENĚ

10 porcí

1 porce: 200 g (5 kusů taštiček)
Těstové taštičky půlkulatého tvaru, naplněné směsí hovězího a vepřového masa s dalšími přísadami a uvařené. Vůně i chuť pelmeňů jsou typické — po uvařeném těstě s masovou náplní a másle, kterým jsou přelity. Pelmeně jsou na skusu křehké — nerozvařené.

Výrobní postup:

Z prosáté hladké mouky (malé množství si ponecháme stranou na vyvalování), vejce, tuku a trochy vody připravíme hladké těsto (poněkud řidší než na nudle) a necháme je přikryté nejméně 1/2 hodiny odpočinout.

Oboje maso opláchneme, jemně umeleme společně s oloupanou cibulí, mírně osolíme, opepříme a za postupného přilévání studené vody pečlivě promícháme.

Odpočinuté těsto vyválíme na plát vysoký asi 2 mm. Z plátu vypícháme kolečka o průměru asi 10 cm (5 ks na jednu porci) a rozdělíme na ně připravenou masitou náplň. Kolečka v polovině přeložíme a okraje těsta pečlivě stiskneme (aby se pelmeně při vaření neotvíraly.)

Pelmeně vkládáme do mírně osolené vařící vody a zvolna vaříme asi 10 minut.

Uvařené pelmeně propláchneme vlažnou vodou a po okapání expedujeme přelité rozpuštěným máslem.

(Pelmeně vaříme na objednávku.)

Vhodné přílohy:

— jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	500	—	500
Vepřová plec b. k. nebo ořez	500	—	500
Cibule	200	30	170
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	2	—	2
Voda pitná	200	—	200
+ ROHLÍČEK NAVLH. MLÉKEM	1KS		
Těsto:			
Mouka hladká	500	—	500
Vejce 1 kus	40	—	40
Margarin	50	—	50
Voda pitná podle potřeby			
Máslo na omaštění	200	—	200
Hmotnost potravin	2222	30	2192
Ztráty celkem			192
Hmotnost hotového výrobku			2000

15416 — BITKY PO KOZÁCKU (Minutka)

10 porcí

1 porce: 120 g (2 kusy)
Malé, tenčí placičky ze směsi hovězího, telecího a vepřového masa s dalšími přísadami, opečené v sádle do zlatova. Vůně i chuť bitků jsou typické — z upečené směsi masa a smažené cibule, kterou se zdobí na povrchu při expedici. Bitky jsou na skusu křehké, šťavnaté.

Výrobní postup:

Opláchnuté maso jemně umeleme společně s polovinou dávky oloupané cibule a žemlí namočenou v mléce. Směs mírně osolíme, přidáme vejce a mletý pepř, pečlivě promícháme a rozdělíme na 20 dílků.

Z jednotlivých dílků tvarujeme ploché, kulaté placičky — bitky — a v části horkého sádla je opečeme po obou stranách do zlatova.

Při expedici ozdobíme bitky na povrchu plátky (kolečky) cibule, osmažené ve zbylé části sádla do nazlátlé barvy.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— tatarská nebo jiné studené omáčky
— různé druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	250	—	250
Telecí plec b. k. nebo ořez	250	—	250
Vepřová plec b. k. nebo ořez	500	—	500
Cibule	200	30	170
Žemle — veka	200	—	200
Mléko konzumní	100	—	100
Sůl	30	—	30
Vejce 2 ks	80	—	80
Pepř mletý	2	—	2
Sádlo škvařené	200	—	200
Hmotnost potravin	1812	30	1782
Ztráty celkem			582
Hmotnost hotového výrobku			1200

15417 — KRUTONY PO TATARSKU (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 120 g (3 kusy)
Menší placičky (biftečky) ze směsi hovězího a vepřového masa s dalšími přísadami, opečené v sádle do zlatova. Vůně i chuť biftečků jsou typické — z upečené směsi masa a jednotlivých chuťových doplňků. Na skusu jsou křehké a šťavnaté. Při expedici se pokládají na krutony — opečené trojúhelníčky ze žemle; jeden bifteček je ozdoben tatarskou omáčkou, druhý hořčicí a třetí je posypán jemně nakrájenou cibulí.

Výrobní postup:

Opláchnuté maso jemně umeleme, mírně osolíme, přidáme mletou papriku, pepř a vejce, směs pečlivě promícháme a rozdělíme na 30 dílků.

Z jednotlivých dílků tvarujeme menší biftečky a v horkém sádle je opečeme po obou stranách do zlatova. Spolu s nimi opečeme mírně mlékem navlhčené tenčí řezy žemle, ukrojené ve tvaru trojúhelníčků — vždy 3 na jednu porci.

Opečené biftečky klademe na opečené trojúhelníčky — krutóny — a střídavě je ozdobíme tatarskou omáčkou, hořčicí a jemně nakrájenou cibulí.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různé druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	500	—	500
Vepřová plec b. k. nebo ořez	500	—	500
Sůl	20	—	20
Paprika mletá	15	—	15
Pepř mletý	2	—	2
Vejce 1 ks	40	—	40
Sádlo škvařené	150	—	150
Žemle — veka	300	—	300
Mléko konzumní	100	—	100
Tatarská omáčka (RSP č. 50124)	100	—	100
Hořčice	50	—	50
Cibule	100	15	85
Hmotnost potravin	1877	15	1862
Ztráty celkem			662
Hmotnost hotového výrobku			1200

15418 — ČEVAPČIČI (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 125 g, z toho 80 g masa (3 čevapčiči)
Menší válečky (šišky) ze směsi hovězího a vepřového masa s cibulí a kořením, opečené v sádle do zlatova. Vůně i chuť jsou typické — z upečeného, okořeněného masa s cibulí. Na skusu jsou čevapčiči křehké a šťavnaté. Při expedici se obkládají čevapčiči hořčicí a syrovou, jemně nakrájenou cibulí.

Výrobní postup:

Maso opláchneme, jemně je umeleme společně s poloviční dávkou očištěné cibule, mírně osolíme, přidáme mletou papriku a pepř, směs pečlivě promícháme a rozdělíme na 30 dílků.

Z jednotlivých dílků tvarujeme válečky (šišky) stejné velikosti a v horkém sádle je opečeme do zlatova.

Při expedici přeléváme čevapčiči zbylým sádlem — výpekem, obkládáme hořčicí a zbylou dávkou jemně nakrájené cibule.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— chléb, pečivo

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kach. uprav.	500	—	500
Vepřový ořez	500	—	500
Cibule	300	45	255
Sůl	30	—	30
Paprika mletá	5	—	5
Pepř mletý	1	—	1
Sádlo škvařené	120	—	120
Hořčice	200	—	200
Hmotnost potravin	1656	45	1611
Ztráty celkem			361
Hmotnost hotového výrobku			1250

15419 — SEKANÝ ŘÍZEK PŘÍRODNÍ — 10 porcí

1 porce: 155 g, z toho 105 g řízku a 50 g šťávy

Řízek obdélníkového tvaru, ze směsi mletého hovězího, telecího a vepřového masa s dalšími přísadami, opečený v tuku do zlatova a podušený ve šťávě. Vůně i chuť jsou jemné; řízek je na skusu křehký a šťavnatý. Světlá, řídká šťáva má typickou vůni a chuť z upečené směsi masa.

Výrobní postup:

Bůček vykostíme, zbavíme chrupavek, všechno maso opláchneme a umeleme společně s oloupanou cibulí a se žemlí, namočenou v mléce.

Umletou směs mírně osolíme, přidáme mletý muškátový květ a pepř, vejce, strouhanou housku a pečlivě promícháme.

Z hotové směsi tvarujeme obdélníkové řízky asi 1 cm tlusté, jednu stranu obalíme v prosáté mouce a touto pomoučenou stranou je vkládáme do pekáče s horkým olejem. Po opečení je obrátíme, dopečeme i po druhé straně a vyjmeme.

Zbylý tuk s výpekem zalijeme vývarem, za neustálého promíchávání uvedeme do varu a dobře provaříme. Provařenou šťávu podle potřeby přisolíme a procedíme hustým cedníkem na opečené řízky, které ve šťávě ještě krátce podusíme.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	300	—	300
Telecí plec b. k. nebo ořez	150	—	150
Vepřový bůček s. k.	250	30	220
Cibule	100	15	85
Žemle — veka	100	—	100
Mléko konzumní k máčení žemle	100	—	100
Sůl	30	—	30
Květ mletý	1	—	1
Pepř mletý	1	—	1
Vejce 1 kus	40	—	40
Houska strouhaná	50	—	50
Mouka hladká	30	—	30
Olej stolní	200	—	200
Vývar B, receptura č. 10101	500	—	500
Hmotnost potravin	1852	45	1807
Ztráty celkem			257
Hmotnost hotového výrobku			1550

15420 — SEKANÝ ŘÍZEK V TĚSTÍČKU (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 120 g

Řízek ze směsi mletého hovězího, telecího a vepřového masa s dalšími přísadami, oválného tvaru, ponořený do vaječného těstíčka a usmažený v horkém oleji do zlatova. Vůně i chuť řízku jsou jemné — ze smaženého masa a těstíčka; řízek je na skusu křehký, šťavnatý a prosmažený.

Výrobní postup:

Opláchnuté maso jemně umeleme společně s oloupanou cibulí a se žemlí namočenou v mléce.

Umletou směs mírně osolíme, okořeníme mletým muškátovým květem a pepřem, přidáme vejce a prosátou hladkou mouku a pečlivě promícháme.

Z hotové směsi tvarujeme oválné řízky, ponoříme je do hladkého, mírně osoleného těstíčka, připraveného z vajec rozšlehaných s mlékem a prosáté mouky, vyjmeme a usmažíme v horkém oleji do zlatova.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí výřez	300	—	300
Telecí výřez	100	—	100
Vepřový výřez	100	—	100
Cibule	60	9	51
Žemle — veka	100	—	100
Mléko konzumní na máčení žemle	100	—	100
Sůl	20	—	20
Květ mletý	1	—	1
Pepř mletý	1	—	1
Vejce 1 kus	40	—	40
Mouka hladká	30	—	30
Těstíčko:			
Vejce 3 ks	120	—	120
Mléko konzumní	100	—	100
Mouka hladká	100	—	100
Sůl	10	—	10
Olej stolní na smažení	200	—	200
Hmotnost potravin	1382	9	1373
Ztráty celkem			173
Hmotnost hotového výrobku			1200

15421 — PAPRIKOVÝ LUSK PLNĚNÝ MASEM A RÝŽÍ — 10 porcí

1 porce: 220 g, z toho 120 g plněného paprikového lusku a 100 g omáčky

Paprikový lusk, naplněný směsí mletého hovězího a vepřového masa s rýží a dalšími přísadami, udušený na cibulovém základě s rajčatovým protlakem a krátce podušený v rajčatové omáčce. Plněný lusk má typickou vůni a chuť po použité paprice a masité náplni. Chuť i vůně jsou ovlivněny rajčatovou omáčkou světle červené, popřípadě sytě červené barvy (podle použitého rajčatového protlaku), mírně navinulé chuti a řidší konzistence.

Výrobní postup:

Maso opláchneme, jemně je umeleme, mírně osolíme, přidáme vejce, rýži uvařenou v osolené vodě, mletý pepř, směs promícháme a rozdělíme na 10 porcí.

Hotovou směsí naplníme očištěné, pečlivě opláchnuté, vnitřku zbavené paprikové lusky (z lusků vykrojíme stopky a vzniklým otvorem vyjmeme vnitřky).

Cibuli drobně nakrájíme, mírně ji osmahneme v horkém tuku, přidáme rajčatový protlak a po krátkém osmahnutí základ zalijeme částí vody, uvedeme do varu a krátce povaříme.

Naplněné paprikové lusky naskládáme do základu, přikryjeme poklicí a zvolna dusíme nejméně 1/2 hodiny. Dušené lusky ze základu vyjmeme.

Základ od dušení paprik vysmahneme na tuk, zaprášíme moukou, mírně zasmahneme, zalijeme zbylou dávkou vody, pečlivě rozšleháme metlou, uvedeme do varu a vaříme za občasného prošlehání nejméně půl hodiny. Před ukončením varu omáčku přisladíme, popřípadě přisolíme a procedíme hustým cedníkem na dušené papriky, které znovu v omáčce krátce podusíme.

(Místo „vysmahnutí základu na tuk" můžeme postupovat tak, že cibuli a rajčatový protlak osmahneme pouze na polovině dávky tuku a z druhé poloviny připravíme zásmažku pro přípravu omáčky.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	200	—	200
Vepřová plec b. k. nebo ořez	300	—	300
Sůl	30	—	30
Vejce 1 kus	40	—	40
Rýže	150	vařením	300
Voda pitná na přípravu rýže — podle potřeby			
Pepř mletý	1	—	1
Paprikové lusky 10 ks	1000	250	750
Margarín	150	—	150
Cibule	100	15	85
Rajčatový protlak	300	—	300
Voda pitná	1000	—	1000
Mouka hladká	100	—	100
Cukr	100	—	100
Hmotnost potravin	3471	265	3356
Ztráty celkem			1156
Hmotnost hotového výrobku			2200

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— různě upravená rýže

15422 — JARMAREČNÍ KLOBÁSA — 10 porcí

1 porce: 110 g, z toho 100 g klobásy a tuk

Směs hrubě mletého hovězího masa a vepřového bůčku s kořením a česnekem, naplněná do vepřových střev. Syrové klobásy se upečou na sádle do zlatova. Upečené klobásy mají typickou vůni a chuť z upečeného a dobře okořeněného masa s česnekem. Na skusu jsou křehké a šťavnaté.

Výrobní postup:

Opláchnuté hovězí maso a pečlivě vykostěný, chrupavek a kůže zbavený bůček umeleme nahrubo, přidáme česnek utřený se solí, kmín, mletou papriku a pepř a za postupného přilévání dávky studené pitné vody směs pečlivě promícháme a popřípadě přisolíme.

Vymíchanou směs plníme do připravených střev tak, abychom dosáhli potřebné hmotnosti jednotlivých porcí klobás (podle použitých střev) v syrovém stavu. Uzavřené klobásy zvolna pečeme po obou stranách na sádle.

Při expedici je podléváme sádlem a výpekem zbylým od pečení.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různé druhy zeleninových salátů nebo vhodné doplňky (křen, okurka apod.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	700	—	700
Vepřový bůček s. k.	400	80	320
Česnek	20	2	18
Sůl	20	—	20
Kmín	5	—	5
Paprika mletá	20	—	20
Pepř mletý	5	—	5
Voda pitná	100	—	100
Střeva vepřová — podle potřeby			
Sádlo škvařené na opékání	150	—	150
Hmotnost potravin	1420	82	1338
Ztráty celkem			238
Hmotnost hotového výrobku			1100

15501 — PÁREK SMAŽENÝ V TĚSTÍČKU (Minutka)

10 porcí

1 porce: 60 g

Jemný párek, ponořený do vaječného těstíčka a usmažený v horkém oleji do zlatova. Párek i obal z těstíčka jsou na skusu křehké, nevysušené. Vůně a chuť jsou typické z usmaženého těstíčka a párku.

Výrobní postup:

Vejce pečlivě rozšleháme, přidáme mléko a prosátou hladkou mouku, mírně osolíme, promícháme a připravíme hladké těstíčko.

V hotovém těstíčku máčíme párky a po částečném okapání je smažíme do zlatova v horkém oleji.

(Umělé střívko z párku před přípravou pokud možno sloupneme.)

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různé doplňky (křen, okurka a podobně)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Párky jemné	500	—	500
Vejce 1 kus	40	—	40
Mléko konzumní	50	—	50
Mouka hladká	50	—	50
Sůl	20	—	20
Olej stolní	100	—	100
Hmotnost potravin	760	—	760
Ztráty celkem			160
Hmotnost hotového výrobku			600

15502 — LEČO S KLOBÁSOU (Minutka)

10 porcí

1 porce: 250 g

Nakrájená klobása, osmahnutá na cibuli, podušená s paprikou a rajčaty a zalitá vejci. Vůně i chuť jsou typické — z použitých surovin. Hotový pokrm je hustší, s viditelnými většími kousky použité zeleniny, klobásy a vajec.

Výrobní postup:

Moravskou klobásu opláchneme a nakrájíme na tenčí plátky — kolečka.

Cibuli oloupeme, drobně nakrájíme a mírně osmahneme v horkém tuku. Na osmahnuté cibuli opečeme nakrájenou klobásu, přidáme opláchnuté a očištěné paprikové lusky a rajčata nakrájená na větší kousky, mírně osolíme a za občasného promíchání dusíme ve vlastní šťávě.

Jakmile je směs vydušena na tuk, zalejeme ji rozmíchanými vejci a zvolna mícháme, až se vejce srazí. Hotový pokrm ihned expedujeme. Pokrm se připravuje na objednávku z předpřipravených surovin.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různé druhy pečiva

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Moravské klobásy	500	—	500
Cibule	300	45	255
Margarín	150	—	150
Paprikové lusky čerstvé	1500	375	1125
Rajčata	500	50	450
Sůl	30	—	30
Vejce 10 ks	400	—	400
Hmotnost potravin	3380	470	2910
Ztráty celkem			410
Hmotnost hotového výrobku			2500

15503 — ZAPÉKANÉ BRAMBORY SE SALÁMEM

10 porcí

1 porce: 350 g

Uvařené, na plátky nakrájené brambory, vrstvené s plátky salámu a s přísadou sterilovaného hrášku, zalité vejci rozmíchanými s mlékem a zapečené. Hotový pokrm je na povrchu mírně opečený až nazlátlý, vůně i chuti po použitých zapečených surovinách. Zapékané brambory jsou dostatečně propečené a vláčné.

Výrobní postup:

Brambory uvařené ve slupce oloupeme a prochladlé nakrájíme na tlustší plátky. Salám oloupeme a nakrájíme na tenčí plátky.

Vhodný pekáč vymastíme částí dávky tuku a vysypeme strouhanou houskou.

Na dno pekáče rozložíme vrstvu brambor, mírně osolíme a opepříme, posypeme sterilovaným hráškem a pokapeme tukem. Na brambory dáme vrstvu nakrájeného salámu a na salám opět tenčí vrstvu brambor (vrstvy střídáme až do spotřebování surovin; vhodnější je vrstvení nižší — pokrm se lépe propéká). Poslední vrstvu tvoří brambory, které opět osolíme, opepříme a pokapeme rozpuštěným tukem.

Vejce pečlivě rozmícháme s mlékem a mírně osolíme.

Navrstvenou směs zapečeme v troubě, pak ji zalijeme připravenou vaječnou směsí a zvolna dopečeme.

Při expedici krájíme pokrm na jednotlivé porce čtvercového nebo obdélníkového tvaru.

Vhodné přílohy:

— různé druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory	3000	600	2400
Salám měkký (Pražský apod.)	500	25	475
Margarín	160	—	160
Houska strouhaná	100	—	100
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	200	—	200
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Vejce 10 ks	400	—	400
Mléko konzumní	300	—	300
Hmotnost potravin	4691	625	4066
Ztráty celkem			566
Hmotnost hotového výrobku			3500

15504 — PÁREK V LISTOVÉM TĚSTĚ

10 porcí

1 porce: 50 g

Jemný párek, zabalený do listového těsta a upečený. Upečený těstový obal je mírně nahnědlý, na skusu křehký, párek je šťavnatý, nevysušený. Vůně a chuť jsou typické — z upečeného listového těsta a párku.

Výrobní postup:

Listové těsto vyválíme na tenčí plát a nakrájíme na obdélníčky o rozměrech asi 8×4 cm. Okraje lehce potřeme vejcem rozmíchaným s mlékem.

Do připravených obdélníků zabalíme kousky párků o hmotnosti 30 g, povrch těsta opět potřeme vejcem rozmíchaným s mlékem, posypeme kmínem a upečeme ve vyhřáté troubě.

(Párek v umělém střívku před přípravou podle možnosti oloupeme.)

Párek upečený v listovém těstě se podává obvykle bez dalších příloh.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Párky jemné	300	—	300
Listové těsto, receptura č. 19546	350	—	350
Vejce	12	—	12
Mléko konzumní	10	—	10
Kmín	5	—	5
Hmotnost potravin	677	—	677
Ztráty celkem			177
Hmotnost hotového výrobku			500

15505 — BRAMBOROVÝ GULÁŠ SE SALÁMEM

10 porcí

1 porce: 345 g, z toho 45 g salámu

Směs brambor a salámu v gulášové omáčce. Pokrm má načervenalou barvu z použité papriky, typickou vůni a chuť po použitých surovinách a koření, zejména po hlavní surovině — bramborách. Guláš je mírně zahoustlý, brambory jsou celistvé, nerozvařené.

Výrobní postup:

Brambory oloupeme, opláchneme a nakrájíme na větší kousky nebo kostky.

Slaninu nakrájíme na drobnější kostičky, částečně ji roztavíme a přidáme k ní polovinu dávky sádla. Na slanině se sádlem osmahneme do růžova jemně nakrájenou cibuli, přisypeme papriku, krátce ji zpěníme, přilijeme polovinu vývaru B a základ přivedeme k varu.

Do vařícího základu vložíme připravené syrové brambory, okořeníme je kmínem, mletým pepřem, osolíme a částečně podusíme.

Ze zbylé poloviny sádla a z prosáté mouky připravíme světlou zásmažku a pečlivě ji rozmícháme s druhou polovinou studeného vývaru B.

Rozmíchanou zásmažkou zahustíme částečně podušené brambory, přidáme třený česnek se solí a brambory dovaříme téměř do měkka.

Hotový guláš přichutíme pečlivě drcenou majoránkou, přidáme oloupaný, na stanovené dávky nakrájený salám a pokrm velmi krátce povaříme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory	3000	1200	1800
Salám točený	500	25	475
Cibule	200	30	170
Sádlo škvařené	100	—	100
Slanina bez kůže	100	—	100
Paprika mletá	30	—	30
Vývar B, receptura č. 10101	1200	—	1200
Kmín	1	—	1
Pepř mletý	1	—	1
Sůl	30	—	30
Mouka hladká	60	—	60
Česnek	20	2	18
Majoránka	0,5	—	0,5
Hmotnost potravin	5242,5	1257	3985,5
Ztráty celkem			535,5
Hmotnost hotového výrobku			3450

15506 — SALÁM ZAPEČENÝ S VEJCI (Minutka)

10 porcí

1 porce: 160 g

Plátky salámu opečené po obou stranách, na povrchu jsou zapečená vejce. Vůně a chuť pokrmu jsou typické pro opečený salám a zapečená vejce. Vaječné bílky jsou ztuhlé, žloutky jen nepatrně zatuhlé, mírně tekuté, neprotrhané.

Výrobní postup:

Silnější plátky oloupaného salámu mírně opečeme po obou stranách na dávce sádla; na opečený salám pozorně vyklepneme celá vejce (dbáme, aby se žloutek neroztrhl) a zvolna je zapečeme tak, aby se srazily (ztuhly) pouze bílky a žloutky jen mírně zatuhly, spíše zůstaly téměř tekuté.

Při expedici pokrm mírně osolíme — solíme pouze bílky.

Vhodné přílohy:

— chléb
— různé druhy pečiva

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Salám měkký (Pražský apod.)	1000	50	950
Sádlo škvařené	120	—	120
Vejce 20 ks	800	—	800
Sůl	10	—	10
Hmotnost potravin	1930	50	1880
Ztráty celkem			280
Hmotnost hotového výrobku			1600

15507 — SALÁM SMAŽENÝ V TĚSTÍČKU (Minutka) 10 porcí

1 porce: 70 g

Plátek salámu ponořený do vaječného těstíčka a usmažený v horkém oleji do zlatova. Vůně i chuť smaženého salámu jsou typické — z použitého salámu a těstíčka; těstíčko je prosmažené, pokrm je na skusu křehký a vláčný.

Výrobní postup:

Salám oloupeme, nakrájíme (šikmo) na větší, slabší plátky (jeden plátek na 1 porci), ponoříme krátce do hladkého, mírně osoleného těstíčka, připraveného z vajec, rozšlehaných s mlékem a prosáté mouky, vyjmeme a usmažíme v horkém oleji do zlatova.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Salám měkký (Pražský apod.)	500	25	475
Vejce 3 ks	120	—	120
Mléko konzumní	100	—	100
Mouka hladká	100	—	100
Sůl	10	—	10
Olej stolní na smažení	200	—	200
Hmotnost potravin	1030	25	1005
Ztráty celkem			305
Hmotnost hotového výrobku			700

15601 — PIZZA ZÁKLADNÍ (polotovar)

10 porcí

1 porce (v syrovém stavu): 120 g
Základní nesladké kynuté těsto na pizzu, k přípravě různých druhů pizzy, potřené rajčatovým protlakem ochuceným česnekem. Pizza je po upečení křehká a vláčná, má vůni a chuť z upečeného těsta, rajčatového protlaku s česnekem a dalších surovin, použitých k přípravě jednotlivých druhů pizzy podle receptur č. 15602, 15603, 15604 a 15605.

Výrobní postup:

Droždí rozdrobíme do trochy vlažného mléka, rozmícháme, přidáme trochu prosáté mouky a připravíme kvásek, který necháme dostatečně vykynout.

Do zbylé prosáté mouky přidáme vejce, zbylé vlažné mléko, sůl, olej, vykynutý kvásek a pečlivě vypracujeme hladké těsto.

Vykynuté těsto rozdělíme na 10 dílů, sválíme je do bochánků a necháme znovu vykynout. Vykynuté bochánky rozválíme na menší kulaté placky (vysoké asi 5 mm) o průměru asi 15 cm.

Vyválené placky potřeme rajčatovým protlakem ochuceným třeným česnekem a pokládáme je na plech potřený olejem. Na jednotlivé placky pizzy klademe suroviny podle receptur:

15602 PIZZA S VEJCEM,
15603 PIZZA S RAJČATY,
15604 PIZZA SE ŠUNKOU,
15605 PIZZA SE ŽAMPIÓNY.

Upravené pizzy upečeme v dostatečně vyhřáté troubě do nazlátlé barvy. Hotové pizzy expedujeme krátce po upečení — teplé.

Místo jednotlivých placek můžeme pizzu upravit vcelku a upečenou krájet na jednotlivé porce.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Mouka hladká	600	—	600
Droždí	20	—	20
Mléko konzumní	300	—	300
Vejce 2 ks	80	—	80
Sůl	15	—	15
Olej stolní do těsta	50	—	50
Mouka hladká na vyvalování	20	—	20
Rajčatový protlak	150	—	150
Česnek	12	1,2	10,8
Olej stolní	20	—	20
Hmotnost potravin	1267	1,2	1265,8
Ztráty celkem			65,8
Hmotnost hotového výrobku			1200

15602 — PIZZA S VEJCEM

10 porcí

1 porce: 140 g
Základní pizza s vejcem a sardelovými řezy.

Výrobní postup:

Na jednotlivé porce základní pizzy vyklepneme vejce (dbáme, aby se žloutek neroztrhl), přes vejce položíme sardelové řezy a pizzy upečeme v dostatečně vyhřáté troubě.

Hotové pizzy expedujeme krátce po upečení — teplé.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Pizza základní 10 porcí	1200	—	1200
Vejce 10 ks	400	—	400
Sardelové řezy (20 řezů)	100	—	100
Hmotnost potravin	1700	—	1700
Ztráty celkem			300
Hmotnost hotového výrobku			1400

15603 — PIZZA S RAJČATY

10 porcí

1 porce: 140 g
Základní pizza s plátky rajčat a sardelovými řezy.

Výrobní postup:

Na jednotlivé porce základní pizzy rozložíme opláchnutá, na silnější plátky nebo řezy nakrájená rajčata, přes rajčata položíme sardelové řezy a pizzy upečeme v dostatečně vyhřáté troubě.

Hotové pizzy expedujeme krátce po upečení — teplé.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Pizza základní 10 porcí	1200	—	1200
Rajčata čerstvá	800	80	720
Sardelové řezy (20 řezů)	100	—	100
Hmotnost potravin	2100	80	2020
Ztráty celkem			620
Hmotnost hotového výrobku			1400

15604 — PIZZA SE ŠUNKOU

10 porcí

1 porce: 140 g
Základní pizza s plátky šunky a sardelovými řezy.

Výrobní postup:

Na jednotlivé porce základní pizzy rozložíme plátky šunky, na ně položíme sardelové řezy a pizzy upečeme v dostatečně vyhřáté troubě.

Hotové pizzy expedujeme krátce po upečení — teplé.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Pizza základní 10 porcí	1200	—	1200
Šunka	500	—	500
Sardelové řezy (20 řezů)	100	—	100
Hmotnost potravin	1800	—	1800
Ztráty celkem			400
Hmotnost hotového výrobku			1400

15605 — PIZZA SE ŽAMPIÓNY

10 porcí

1 porce: 140 g
Základní pizza s plátky žampiónů.

Výrobní postup:

Na jednotlivé porce základní pizzy rozložíme očištěné, opláchnuté a na plátky nakrájené žampióny, pokapeme je olejem a mírně osolíme. Pizzy upečeme v dostatečně vyhřáté troubě.

Hotové pizzy expedujeme krátce po upečení — teplé.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Pizza základní 10 porcí	1200	—	1200
Žampióny	500	25	475
Olej stolní	50	—	50
Sůl	5	—	5
Hmotnost potravin	1755	25	1730
Ztráty celkem			330
Hmotnost hotového výrobku			1400

15606 — SPAGETY BOLOŇSKÉ

10 porcí

1 porce: 400 g

Uvařené spagety, promíchané se směsí podušené šunky s rajčaty a kečupem. Jednotlivé porce jsou posypány nastrouhaným tvrdým sýrem. Vůně a chuť jsou jemné a typické — z použitých surovin — zejména rajčat, šunky a sýra. Pokrm je načervenalý od použitých rajčat a kečupu, s kousky rajčat a šunky.

(Spagety jsou mírně tužší — nepřevařené.)

Výrobní postup:

Spagety uvaříme téměř do měkka (nesmějí být převařené — na lomu má zůstat bílá tečka) v dostatečném množství mírně osolené vody, pečlivě je propláchneme, necháme řádně okapat a promastíme 1/4 dávky oleje.

Na zbylé části oleje krátce podusíme šunku nakrájenou na drobnější kostičky, opláchnutá, očištěná a nakrájená rajčata a nakonec přidáme kečup. Směs znovu krátce podusíme a podle potřeby přisolíme.

Připravené uvařené spagety promícháme s horkou podušenou směsí a mírně opepříme.

Při expedici posypeme jednotlivé porce strouhaným tvrdým sýrem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Spagety	900	vařením	2040
Sůl	60	—	60
Voda pitná na přípravu spaget — podle potřeby			
Olej stolní	200	—	200
Šunka	500	—	500
Rajčata	1000	100	900
Kečup	200	—	200
Pepř mletý	1	—	1
Sýr tvrdý strouhaný (moravský bochník)	200	10	190
Hmotnost potravin	3061	110	4091
Ztráty celkem			91
Hmotnost hotového výrobku			4000

15607 — SPAGETY PO UHLÍŘSKU

10 porcí

1 porce: 330 g

Uvařené spagety, promíchané s vejci připravenými na slanině a oleji. Jednotlivé porce jsou posypány nastrouhaným tvrdým sýrem. Vůně a chuť jsou jemné a typické — z použitých surovin — zejména míchaných vajíček na slanině a sýra. Ve spagetách jsou viditelně větší kousky vajec a slaniny.

(Spagety jsou mírně tužší — nepřevařené.)

Výrobní postup:

Spagety uvaříme téměř do měkka (nesmějí být převařené — na lomu má zůstat bílá tečka) v dostatečném množství mírně osolené vody, pečlivě je propláchneme horkou vodou, necháme řádně okapat a promastíme 1/3 dávky oleje.

Slaninu zbavíme kůže, nakrájíme na drobné kostičky nebo nudličky, částečně roztavíme a přidáme zbylou část oleje. Do oleje se slaninou přidáme vejce a za pozvolného promíchávání je necháme srazit; během úpravy vejce osolíme.

Směs vajec se slaninou promícháme s uvařenými spagetami, mírně opepříme a popřípadě přisolíme.

Při expedici posypeme jednotlivé porce nastrouhaným tvrdým sýrem.

Vhodná příloha:

— jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Spagety	900	vařením	2040
Sůl	60	—	60
Voda pitná na přípravu spaget — podle potřeby			
Olej stolní	150	—	150
Slanina s kůží	200	10	190
Vejce 20 ks	800	—	800
Pepř mletý	1	—	1
Sýr tvrdý strouhaný (moravský bochník)	200	10	190
Hmotnost potravin	2311	20	3431
Ztráty celkem			131
Hmotnost hotového výrobku			3300

15608 — SPAGETY S VEPŘOVÝM MASEM A RAJČATY — 10 porcí

1 porce: 420 g

Uvařené spagety se směsí vepřového masa dušeného s rajčaty na cibuli. Jednotlivé porce jsou posypány nastrouhaným tvrdým sýrem. Vůně a chuť jsou jemné a typické — z použitých surovin — zejména vepřového masa dušeného na cibuli s rajčaty a sýra. Směs dušeného masa s rajčaty je hustší. (Spagety jsou mírně tužší — nepřevařené.)

Výrobní postup:

Spagety uvaříme téměř do měkka (nesmějí být převařené — na lomu má zůstat bílá tečka) s dostatečném množství mírně osolené vody, pečlivě propláchneme, necháme řádně okapat a promastíme 1/5 dávky oleje.

Oloupanou, jemně nakrájenou cibuli osmahneme do růžova na zbylé části oleje, přidáme na drobnější kostičky nakrájené vepřové maso, krátce je osmahneme, osolíme, opepříme a dusíme 20—30 minut. K podušenému masu přidáme opláchnutá — očištěná a nakrájená rajčata a společně krátce podusíme. Nakonec přidáme rajčatový protlak, směs znovu krátce podusíme a podle potřeby přisolíme.

Při expedici dáme na talíř dávku horkých spaget a do jejich středu vložíme dušené maso s rajčaty. Jednotlivé porce posypeme nastrouhaným tvrdým sýrem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Spagety	900	vařením	2040
Sůl	60	—	60
Voda pitná na přípravu spaget — podle potřeby			
Olej stolní	250	—	250
Cibule	200	30	170
Vepřová plec b. k. nebo ořez	1000	—	1000
Pepř mletý	1	—	1
Rajčata	1000	100	900
Rajčatový protlak	200	—	200
Sýr tvrdý strouhaný (moravský bochník)	200	10	190
Hmotnost potravin	3811	140	4811
Ztráty celkem			611
Hmotnost hotového výrobku			4200

15701 — KARBANÁTEK S RAJČATOVOU ŠŤÁVOU

10 porcí

1 porce: 370 g, z toho 60 g karbanátku, 100 g šťávy a 210 g makarónů

Karbanátky ze směsi hovězího a telecího masa s dalšími přísadami, podušené na másle s rajčaty a dodušené v rajčatové omáčce. Hotový karbanátek má jemnou vůni a chuť, na skusu je křehký a šťavnatý. Vůně i chuť jsou ovlivněny rajčatovou omáčkou světle červené barvy a řidší konzistence. Součástí pokrmu jsou do měkka uvařené makarony.

Výrobní postup:

Opláchnuté hovězí a telecí maso jemně umeleme společně se žemlí namočenou ve vodě a pečlivě vymačkanou, nepatrně osolíme, přidáme vejce, trochu jemně nastrouhané kůry z pečlivě opláchnutého citrónu, opláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať a směs pečlivě promícháme.

Z hotové směsi tvarujeme kulaté ploché karbanátky, stejné velikosti a hmotnosti, obalíme je v prosáté mouce, obrátíme krátce v 1/3 dávky rozpuštěného másla (aby se neutvořila opečená kůrka), zastříkneme trochou vody, krátce podusíme pod poklicí a vyjmeme. Do zbylé šťávy přidáme nakrájená rajčata, opět zalijeme trochou vody a necháme rozvařit. Do tohoto rajčatového základu vložíme karbanátky, podusíme je nejméně 1/4 hodiny a vyjmeme. Zbylý základ zahustíme světlou zásmažkou, připravenou z druhé třetiny dávky másla a zbylé mouky, pečlivě rozšleháme, přidáme rajčatový protlak, zalijeme zbylou dávkou vody, uvedeme do varu a za občasného prošlehání vaříme nejméně půl hodiny.

Provařenou omáčku procedíme hustým cedníkem na podušené karbanátky a společně znovu krátce podusíme. Nakonec omáčku přikyselíme citrónovou šťávou.

Makarony uvaříme v dostatečném množství vody, pečlivě propláchneme, necháme řádně okapat a promastíme zbylou 1/3 dávky másla.

Makarony podáváme jako přílohu ke karbanátkům s rajčatovou šťávou.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. ořez	300	—	300
Telecí plec b. k. nebo ořez	200	—	200
Žemle — veka	100	—	100
Voda pitná na máčení žemle	100	—	100
Sůl	10	—	10
Vejce 1 ks	40	—	40
Citrón	100	50	50
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Mouka hladká	100	—	100
Máslo	150	—	150
Rajčata	250	25	225
Voda pitná na zalití rajčat a na omáčku	1000	—	1000
Rajčatový protlak	100	—	100
Makarony	800	vařením	2120
Hmotnost potravin	3260	77,5	4502,5
Ztráty celkem			802,5
Hmotnost hotového výrobku			3700

15702 — NOKY Z TELECÍHO MASA S RÝŽÍ

10 porcí

1 porce: 350 g, z toho 90 g noků (3—4 noky), 100 g omáčky a 160 g rýže

Šedobílé noky z jemně mletého telecího masa s dalšími přísadami, uvařené v páře. Noky mají jemnou vůni a chuť, na skusu jsou křehké a vláčné. Noky jsou přelité nažloutlou hustší omáčkou, jemné vůně a chuti z telecího masa a kořenové zeleniny. Součástí pokrmu je dušená rýže.

Výrobní postup:

Polovinu opláchnutého telecího masa vložíme do vařící vody, nepatrně osolíme, přidáme očištěnou a opláchnutou kořenovou zeleninu a částečně uvaříme. Poloměkké maso vyjmeme a vychladlé jemně umeleme společně s druhou, syrovou polovinou masa, přidáme trochu soli a dobře vymícháme za postupného přidávání 3/4 dávky mléka (450 g).

Z hotové směsi vykrajujeme noky (3—4 na 1 porci) a vaříme je v páře asi 15—20 minut (podle velikosti).

Z mouky a poloviny dávky másla připravíme světlou zásmažku, zalijeme ji prochladlým vývarem z masa, pečlivě rozšleháme, uvedeme do varu a za občasného prošlehání vaříme zvolna nejméně 1/2 hodiny. Potom omáčku procedíme hustým cedníkem a zjemníme žloutkem, rozšlehaným ve zbylé části mléka.

Pečlivě přebranou a několikrát vařící vodou propláchnutou rýži zalijeme dávkou vody, přidáme zbylou polovinu dávky másla, mírně osolíme a udusíme do měkka.

Při expedici přeléváme masové noky omáčkou a jako přílohu podáváme dušenou rýži.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí plec b. k. nebo ořez	1000	—	1000
Voda pitná na uvaření masa a omáčky	1200	—	1200
Sůl	10	—	10
Zelenina kořenová	90	18	72
Mléko konzumní	600	—	600
Mouka hladká	80	—	80
Máslo	150	—	150
Žloutek 1 kus	20	—	20
Rýže	800	dušením	1600
Voda pitná na přípravu rýže — podle potřeby			
Hmotnost potravin	3950	18	4732
Ztráty celkem			1232
Hmotnost hotového výrobku			3500

15703 — PUDING Z TELECÍHO MASA

10 porcí

1 porce: 150 g

2 plátky teplého pudingu z jemně umletého telecího masa a dalších přísad, uvařeného v páře. Puding má světle šedou barvu, jemnou vůni a chuť po použitých surovinách, na skusu je křehký a vláčný (nedrobivý).

Výrobní postup:

Opláchnuté telecí maso zalijeme vařící vodou, nepatrně osolíme a částečně uvaříme. Poloměkké maso vyjmeme a vychladlé jemně umeleme.

Ze 2/3 dávky másla a z prosáté hladké mouky připravíme světlou zásmažku, zalijeme ji mlékem, pečlivě rozšleháme a za občasného prošlehávání vaříme zvolna nejméně 1/2 hodiny.

Do provařené omáčky přidáme mleté telecí maso a za občasného promíchání necháme směs prochladnout.

Do prochladlé směsi pečlivě zamícháme rozšlehané žloutky a zlehka vmícháme z bílků ušlehaný pevný sníh (do bílků přidáme v průběhu šlehání trochu soli).

Hotovou pudingovou hmotou naplníme pařtikovou nebo jinou vhodnou formu, vymaštěnou zbylou částí másla, vysypanou prosátou strouhanou houskou, a zvolna vaříme v páře nejméně 20 minut (podle výšky — množství pudingové hmoty).

Uvařený puding po kratší době vyklopíme z formy a krájíme na jednotlivé porce.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Telecí plec b. k. nebo ořez	500	—	500
Voda pitná na ovaření masa	500	—	500
Sůl	10	—	10
Máslo	200	—	200
Mouka hladká	200	—	200
Mléko konzumní	500	—	500
Žloutky 10 ks	200	—	200
Bílky 10 ks	200	—	200
Houska strouhaná	100	—	100
Hmotnost potravin	2410	—	2410
Ztráty celkem			910
Hmotnost hotového výrobku			1500

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— přírodně upravená zelenina na másle nebo jemnější druhy zeleninových salátů

160 Srnec
161 Daněk a jelen
162 Zajíc
164 Divoký kanec
166 Bažant
168 Divoká husa nebo kachna

16001 — SRNČÍ KÝTA NA SMETANĚ

10 porcí

1 porce: 180 g, z toho masa 60 g
1 plátek dušené srnčí kýty, přelitý krémovou smetanovou omáčkou. Maso je ukrojeno přes vlákno, má charakteristickou vůni a chuť, je přiměřeně měkké. Omáčka má jemnou, pikantní chuť, je hustší, zjemněná smetanou a vínem.
(Maso může být ukrojeno i ve dvou plátcích.)

Výrobní postup:

Vykostěnou srnčí kýtu odblaníme, opláchneme ve vlažné vodě a protkneme proužky slaniny. Maso na povrchu osolíme.

Na polovině dávky tuku maso opečeme po obou stranách, přidáme očištěnou cibuli a zeleninu pokrájenou na plátky, společně za občasného promíchání osmažíme a zalijeme trochou vody.

Maso zastříkneme octem, přidáme divoké koření a pod poklicí dusíme v troubě do měkka. (Během dušení maso obracíme, přeléváme šťávou a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkké maso ze šťávy vyjmeme. Šťávu zahustíme zásmažkou, připravenou z hladké mouky a zbylého tuku, rozmícháme, přidáme pečlivě opláchnutý citrón nakrájený na plátky, hořčici a cukr. Během varu přilijeme mléko a za občasného promíchání omáčku dobře provaříme.

Nakonec omáčku zjemníme vínem a smetanou, dosolíme, procedíme přes hustý cedník a necháme přejít krátce varem.

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky, brusinkový kompot
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Srnčí kýta b. k.	1000	50	950
Slanina s kůží	100	5	95
Sůl	30	—	30
Margarín	150	—	150
Cibule	100	15	85
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Voda pitná	800	—	800
Ocet	50	—	50
Koření divoké (bobkový list, nové koření, celý pepř)	3	—	3
Mouka hladká	100	—	100
Citrón	100	10	90
Hořčice	20	—	20
Cukr	20	—	20
Mléko konzumní	200	—	200
Bílé víno	100	—	100
Smetana 12%	200	—	200
Hmotnost potravin	3123	110	3013
Ztráty celkem			1213
Hmotnost hotového výrobku			1800

16001/A — SRNČÍ PLEC NA SMETANĚ

10 porcí

1 porce: 180 g, z toho masa 60 g

2 plátky dušeného masa ze srnčího plecka, přelité krémovou, smetanovou omáčkou. Maso je ukrojeno přes vlákno, má charakteristickou vůni a chuť, je přiměřeně měkké. Omáčka má jemnou, pikantní chuť, je hustší, zjemněná smetanou a vínem.

Výrobní postup:

Vykostěnou srnčí plec odblaníme, opláchneme ve vlažné vodě, protkneme proužky slaniny, zavineme a upevníme motouzem. Maso na povrchu osolíme.

Maso pečeme po obou stranách na polovině dávky tuku. Přidáme očištěnou cibuli a zeleninu pokrájenou na plátky, společně za občasného promíchání osmažíme, pak zalijeme trochou vody, zastříkáme octem, přidáme divoké koření, přikryjeme poklicí a v troubě dusíme do měkka. (Během dušení maso obracíme, přeléváme šťávou a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkké maso vyjmeme a zbavíme motouzu. Šťávu zahustíme zásmažkou připravenou z hladké mouky a zbylého tuku, rozmícháme a přidáme pečlivě opláchnutý citrón nakrájený na plátky, hořčici a cukr. Během varu přilijeme mléko a omáčku za občasného promíchání dobře provaříme.

Nakonec omáčku zjemníme vínem a smetanou, dosolíme, procedíme přes hustý cedník a necháme přejít krátce varem.

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky, brusinkový kompot
— těstoviny

Druh potraviny	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Srnčí plec b. k.	1000	50	950
Slanina s kůží	100	5	95
Sůl	30	—	30
Margarín	150	—	150
Cibule	100	15	85
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Voda pitná	800	—	800
Ocet	50	—	50
Koření divoké (bobkový list, nové koření, celý pepř)	3	—	3
Mouka hladká	100	—	100
Citrón	100	10	90
Hořčice	20	—	20
Cukr	20	—	20
Mléko konzumní	200	—	200
Víno bílé	100	—	100
Smetana 12%	200	—	200
Hmotnost potravin	3123	110	3013
Ztráty celkem			1213
Hmotnost hotového výrobku			1800

16001/B — SRNČÍ HŘBET NA SMETANĚ

10 porcí

1 porce: 245 g, z toho masa s k. 125 g

1 porce srnčího hřbetu, přelitá krémovou, smetanovou omáčkou. Maso má charakteristickou vůni a chuť, je přiměřeně měkké. Omáčka má jemnou, pikantní chuť, je hustší, zjemněná smetanou a vínem.

Výrobní postup:

Srnčí hřbet očistíme, odblaníme, hřbetní kosti a postranní žeberní kostičky částečně odsekneme, aby se maso lépe porcovalo, hřbet opláchneme ve vlažné vodě, maso protkneme proužky slaniny a osolíme.

Připravené maso opečeme po obou stranách na polovině dávky tuku. Pak přidáme očištěnou cibuli a zeleninu pokrájenou na plátky, společně za občasného promíchání osmažíme, zalijeme trochou vody, zastříkneme octem, přidáme divoké koření, přikryjeme poklicí a maso dusíme v troubě do měkka. (Během dušení maso obracíme, přeléváme šťávou a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkké maso ze šťávy vyjmeme. Šťávu zahustíme zásmažkou připravenou z hladké mouky a zbylého tuku, rozmícháme, přidáme pečlivě opláchnutý citrón nakrájený na plátky, hořčici a cukr, během varu přilijeme mléko a omáčku za občasného promíchání dobře provaříme.

Nakonec omáčku zjemníme vínem a smetanou, dosolíme, procedíme přes hustý cedník a necháme přejít krátce varem.

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky, brusinkový kompot
— těstoviny

Druh potraviny	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Srnčí hřbet s k.	2000	200	1800
Slanina s kůží	100	5	95
Sůl	40	—	40
Margarín	150	—	150
Cibule	100	15	85
Zelenina kořenová (mrkev, celer,	150	30	120
Voda pitná	800	—	50
Ocet	50	—	50
Koření divoké (bobkový list, nové koření, celý pepř)	3	—	3
Mouka hladká	100	—	100
Citrón	100	10	90
Hořčice	20	—	20
Cukr	20	—	20
Mléko konzumní	200	—	200
Víno bílé	100	—	100
Smetana 12%	200	—	200
Hmotnost potravin	4133	260	3873
Ztráty celkem			1423
Hmotnost hotového výrobku			2450

16002 — SRNČÍ KÝTA NA VÍNĚ

10 porcí

1 porce: 140 g, z toho masa 60 g

1 plátek dušené srnčí kýty, přelitý hnědou, tukem lesklou vinnou šťávu. Maso je ukrojené přes vlákno, má charakteristickou vůni a chuť a je přiměřeně měkké. Šťáva má hnědou načervenalou barvu, je pikantní, ochucená červeným vínem a hustší. (Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Vykostěnou srnčí kýtu odblaníme a opláchneme ve vlažné vodě. Maso protkneme proužky slaniny, na povrchu je osolíme, opečeme po obou stranách v celé dávce tuku a vyjmeme.

Do tuku od opékání dáme očištěnou, na plátky nakrájenou zeleninu a cibuli, přidáme část cukru, osmažíme do zlatova a mírně podlijeme vodou.

Opečené maso vložíme do zeleninového základu, zastříkneme octem, přidáme divoké koření, pečlivě opláchnutý citrón nakrájený na plátky a rajčatový protlak. Maso přikryjeme poklicí a v troubě dusíme do měkka. (Během dušení maso obracíme, přeléváme šťávou a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkké maso ze šťávy vyjmeme. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, osmahneme, zalijeme vodou, rozmícháme, přidáme brusinkový kompot, dosolíme, osladíme cukrem a za občasného míchání dobře provaříme.

Nakonec šťávu dochutíme octem a červeným vínem, procedíme ji přes hustý cedník a krátce povaříme.

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky, brusinkový kompot
— bramborové krokety
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Srnčí kýta b. k.	1000	50	950
Slanina s kůží	100	5	95
Sůl	30	—	30
Margarín	150	—	150
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Cibule	100	15	85
Cukr	50	—	50
Voda pitná	800	—	800
Ocet	50	—	50
Koření divoké (bobkový list, nové koření, celý pepř)	3	—	3
Citrón	100	10	90
Rajčatový protlak	50	—	50
Mouka hladká	50	—	50
Brusinkový kompot	30	—	30
Víno červené	100	—	100
Hmotnost potravin	2763	110	2653
Ztráty celkem			1253
Hmotnost hotového výrobku			1400

16002/A — SRNČÍ PLEC NA VÍNĚ

10 porcí

1 porce: 140 g, z toho masa 60 g

2 plátky masa z dušného srnčího plecka, přelité hnědou, tukem lesklou, vinnou šťávou. Maso je ukrojeno přes vlákno, má charakteristickou vůni a chuť a je přiměřeně měkké. Šťáva má hnědou až načervenalou barvu, je pikantní, ochucená červeným vínem a hustší.

Výrobní postup:

Srnčí plec vykostíme, odblaníme, opláchneme ve vlažné vodě, protkneme proužky slaniny, zavineme a upevníme motouzem. Maso na povrchu osolíme, opečeme je po obou stranách v celé dávce tuku a vyjmeme.

Do tuku od opékání masa dáme očištěnou, na plátky krájenou zeleninu a cibuli, přidáme část cukru, společně usmažíme do zlatova a základ mírně podlijeme vodou.

Opečené maso vložíme do základu, zastříkneme octem, přidáme divoké koření, pečlivě opláchnutý citrón nakrájený na plátky a rajčatový protlak. Maso přikryjeme poklicí a v troubě dusíme do měkka. (Během dušení maso obracíme, přeléváme šťávou a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkké maso vyjmeme a zbavíme motouzu. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, zalijeme vodou, promícháme, přidáme brusinkový kompot, dosolíme, osladíme cukrem a za občasného míchání dobře provaříme.

Nakonec šťávu dochutíme octem a červeným vínem, procedíme přes hustý cedník a krátce převaříme.

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky, brusinkový kompot
— bramborové krokety
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Srnčí plec b. k.	1000	50	950
Slanina s kůží	100	5	95
Sůl	30	—	30
Margarín	150	—	150
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Cibule	100	15	85
Cukr	50	—	50
Voda pitná	800	—	800
Ocet	50	—	50
Koření divoké (bobkový list, nové koření, celý pepř)	3	—	3
Citrón	100	10	90
Rajčatový protlak	50	—	50
Mouka hladká	50	—	50
Brusinkový kompot	30	—	30
Víno červené	100	—	100
Hmotnost potravin	2763	110	2653
Ztráty celkem			1253
Hmotnost hotového výrobku			1400

16002/B — SRNČÍ HŘBET NA VÍNĚ

10 porcí

1 porce: 205 g, z toho masa s k. 125 g

1 porce srnčího hřbetu, přelitá hnědou, tukem lesklou, vinnou šťávou. Maso má charakteristickou vůni a chuť, je přiměřeně měkké. Šťáva má hnědou až načervenalou barvu, je pikantní, ochucená červeným vínem a hustší.

Výrobní postup:

Srnčí hřbet očistíme a odblaníme. Hřbetní kosti a postranní žeberní kostičky částečně odsekneme, aby se maso lépe porcovalo. Hřbet opláchneme ve vlažné vodě, protkneme proužky slaniny, osolíme, opečeme po obou stranách v celé dávce tuku a vyjmeme.

Do tuku od opékání masa dáme očištěnou, na plátky nakrájenou zeleninu a cibuli, přidáme část cukru, společně usmažíme do zlatova a mírně podlijeme vodou.

Opečené maso vložíme do připraveného základu, zastříkneme octem, přidáme divoké koření, pečlivě opláchnutý citrón nakrájený na plátky a rajčatový protlak. Maso přikryjeme poklicí a v troubě dusíme do měkka. (Během dušení maso obracíme, přeléváme šťávou a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkké maso ze šťávy vyjmeme. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, osmahneme, zalijeme vodou, rozmícháme, přidáme brusinkový kompot, osolíme, osladíme cukrem a za občasného míchání dobře povaříme.

Nakonec šťávu dochutíme octem a červeným vínem, procedíme přes hustý cedník a krátce převaříme.

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky, brusinkový kompot
— bramborové krokety
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Srnčí hřbet s k.	2000	200	1800
Slanina s kůží	100	5	95
Sůl	40	—	40
Margarín	150	—	150
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Cibule	100	15	85
Cukr	50	—	50
Voda pitná	800	—	800
Ocet	50	—	50
Koření divoké (bobkový list, celý pepř, nové koření)	3	—	3
Citrón	100	10	90
Mouka hladká	50	—	50
Rajčatový protlak	50	—	50
Brusinkový kompot	30	—	30
Víno červené	100	—	100
Hmotnost potravin	3773	260	3513
Ztráty celkem			1463
Hmotnost hotového výrobku			2050

16003 — SRNČÍ HŘBET PŘÍRODNÍ

10 porcí

1 porce: 205 g, z toho masa s k. 125 g

1 porce srnčího hřbetu, přelitá nahnědlou šťávou. Maso má charakteristickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Šťáva je hustší, na povrchu lesklá tukem, zjemněná máslem.

Výrobní postup:

Srnčí hřbet očistíme, odblaníme, hřbetní kosti a postranní žeberní kostičky částečně odsekneme, aby se maso lépe porcovalo. Pak hřbet opláchneme ve vlažné vodě, protkneme proužky slaniny, osolíme a opečeme po obou stranách v horkém tuku. K opečenému masu přidáme očištěnou zeleninu a cibuli pokrájenou na plátky a divoké koření. Maso mírně podlijeme vodou, vložíme do rozehřáté trouby a pečeme do měkka. (Během pečení maso obracíme, přeléváme šťávou se zeleninou a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkké maso ze šťávy vyjmeme. Šťávu se zeleninou vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmahneme a dobře provaříme.

Provařenou šťávu dosolíme, procedíme přes hustý cedník a zjemníme máslem.

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— bramborové krokety
— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Srnčí hřbet s k.	2000	200	1800
Slanina s kůží	100	5	95
Sůl	40	—	40
Sádlo škvařené	100	—	100
Voda pitná	800	—	800
Cibule	100	15	85
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Koření divoké (bobkový list, nové koření, celý pepř)	3	—	3
Mouka hladká	50	—	50
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	3393	250	3143
Ztráty celkem			1093
Hmotnost hotového výrobku			2050

Vhodné doplňky:

— brusinkový kompot
— rybízový kompot

16003/A — SRNČÍ KÝTA PŘÍRODNÍ

10 porcí

1 porce: 140 g, z toho masa 60 g
1 plátek srnčí kýty, přelitý nahnědlou šťávou. Maso má charakteristickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Šťáva je hustší, na povrchu lesklá tukem, zjemněná máslem.
(Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Vykostěnou srnčí kýtu odblaníme, opláchneme ve vlažné vodě, protkneme proužky slaniny a na povrchu osolíme.

Maso opečeme po obou stranách v horkém tuku. Pak k němu přidáme očištěnou zeleninu a cibuli pokrájenou na plátky, divoké koření, maso mírně podlijeme vodou, vložíme do rozehřáté trouby a pečeme do měkka. Během pečení maso obracíme, přeléváme šťávou se zeleninou a podle potřeby doléváme teplou vodu.

Měkké maso ze šťávy vyjmeme. Šťávu se zeleninou vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmahneme, zalijeme vodou, rozmícháme a dobře provaříme.

Provařenou šťávu dosolíme, procedíme přes hustý cedník a zjemníme máslem.

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— bramborové krokety
— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Srnčí kýta b. k.	1000	50	950
Slanina s kůží	100	5	95
Sůl	30	—	30
Cibule	100	15	85
Sádlo škvařené	100	—	100
Kořenová zelenina (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Koření divoké (bobkový list, nové koření, celý pepř)	3	—	3
Voda pitná	800	—	800
Mouka hladká	50	—	50
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	2383	100	2283
Ztráty celkem			883
Hmotnost hotového výrobku			1400

Vhodné doplňky:
— brusinkový kompot
— rybízový kompot

16003/B — SRNČÍ PLEC PŘÍRODNÍ

10 porcí

1 porce: 140 g, z toho masa 60 g
2 plátky dušené srnčí plece, přelité nahnědlou šťávou. Maso má charakteristickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Šťáva je hustší, na povrchu lesklá tukem, zjemněná máslem.

Výrobní postup:

Vykostě nou srnčí plec odblaníme, opláchneme ve vlažné vodě, protkneme proužky slaniny, svineme a upevníme motouzem. Maso na povrchu osolíme a v horkém tuku je opečeme.

Pak k masu přidáme očištěnou zeleninu a cibuli pokrájenou na plátky, okořeníme je divokým kořením, mírně podlijeme vodou, vložíme do rozehřáté trouby a pečeme do měkka. (Během pečení maso obracíme, přeléváme šťávou se zeleninou a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkké maso vyjmeme a zbavíme motouzu. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmahneme, zalijeme vodou, rozmícháme a dobře provaříme.

Provařenou šťávu dosolíme, procedíme přes hustý cedník a zjemníme máslem.

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— bramborové krokety
— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Srnčí plec b. k.	1000	50	950
Slanina s kůží	100	5	95
Sůl	30	—	30
Sádlo škvařené	100	—	100
Cibule	100	15	85
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Koření divoké (bobkový list, nové koření, celý pepř)	3	—	3
Voda pitná	800	—	800
Mouka hladká	50	—	50
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	2383	100	2283
Ztráty celkem			883
Hmotnost hotového výrobku			1400

Vhodné doplňky:
— brusinkový kompot
— rybízový kompot

16004 — SRNČÍ KÝTA PO MYSLIVECKU

10 porcí

1 porce: 180 g, z toho masa 60 g

1 plátek dušené srnčí kýty, přelitý krémovou, smetanovou omáčkou s vložkou bylinkové směsi. Maso je ukrojené přes vlákno, má charakteristickou vůni a chuť a je přiměřeně měkké. Omáčka je hustší, má pikantní chuť, je zjemněná vínem a smetanou.

(Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Vykostěnou srnčí kýtu odblaníme, opláchneme ve vlažné vodě a protkneme proužky slaniny. Maso osolíme.

Oloupanou cibuli a očištěnou zeleninu nakrájíme na plátky a zpěníme na polovině dávky tuku. Do základu přidáme maso, opečeme je a podlijeme vodou.

K opečenému masu přidáme pečlivě opláchnutý citrón nakrájený na plátky, ocet, rozmačknutý pepř a bobkový list. Maso přikryjeme poklicí a dusíme do měkka. (Během pečení maso obracíme a podle potřeby přiléváme teplou vodu.)

Měkké maso ze šťávy vyjmeme. Šťávu zahustíme zásmažkou připravenou z mouky a zbylého tuku, rozmícháme, rozředíme vodou a za občasného promíchání dobře provaříme.

Během varu přidáme do omáčky cukr, bílé víno, mléko a nakonec ji zjemníme smetanou.

Uvařenou omáčku procedíme přes hustý cedník, dosolíme ji, vložíme drobně sekanou bylinkovou směs a omáčku krátce převaříme.

Vhodné přílohy:

— houskové nebo karlovarské knedlíky
— těstoviny

Vhodný doplněk:

— brusinkový kompot

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Srnčí kýta b. k.	1000	50	950
Slanina s kůží	100	5	95
Sůl	30	—	30
Cibule	100	15	85
Zelenina kořenová (mrkev, celer petržel)	150	30	120
Margarín	150	—	150
Voda pitná	700	—	700
Citrón	100	10	90
Ocet	50	—	50
Pepř celý	1	—	1
Bobkový list	1	—	1
Mouka hladká	100	—	100
Cukr	30	—	30
Víno bílé	50	—	50
Mléko konzumní	200	—	200
Smetana 12%	200	—	200
Bylinková směs, receptura č. 19974	70	—	70
Hmotnost potravin	3032	120	2922
Ztráty celkem			1122
Hmotnost hotového výrobku			1800

16005 — SRNČÍ ŽEBÍRKO PO REVÍRNICKU

10 porcí

1 porce: 160 g, z toho masa s k. 110 g

Dušené srnčí žebírko, přelité šťávou se žampióny. Maso je šťavnaté, má charakteristickou vůni a chuť a je přiměřeně měkké. Šťáva je řidší, vložku tvoří žampióny nakrájené na plátky.

Výrobní postup:

Srnčí hřbet očistíme, odblaníme a ve hřbetní kosti prosekneme. Výčnělky hřbetní kosti odsekneme a maso opláchneme ve vlažné vodě.

Ze hřbetu nasekáme žebírka (1 ks na porci), mírně je naklepeme, blány na okrajích nařízneme, maso osolíme a opepříme.

Žebírka opečeme po obou stranách na 2/3 rozehřátého tuku, přidáme k nim očištěnou, na kolečka nakrájenou cibuli, osmahneme, mírně zalijeme vodou a dusíme pod poklicí. V průběhu dušení k masu přidáme cukr a pečlivě opláchnutý citrón nakrájený na plátky.

Měkká žebírka ze šťávy vyjmeme. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmažíme, zalijeme vodou, rozmícháme a dobře provaříme.

Před koncem varu přidáme do šťávy červené víno. Hotovou šťávu procedíme přes hustý cedník.

Očištěné, opláchnuté, na plátky nakrájené žampióny podusíme na zbylém tuku, přidáme je do šťávy a společně převaříme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Srnčí hřbet s k.	2000	200	1800
Sůl	40	—	40
Pepř. mletý	1	—	1
Margarín	200	—	200
Cibule	200	30	170
Voda pitná	500	—	500
Cukr	50	—	50
Citrón	100	10	90
Mouka hladká	20	—	20
Víno červené	100	—	100
Žampióny	200	10	190
Hmotnost potravin	3411	250	3161
Ztráty celkem			1561
Hmotnost hotového výrobku			1600

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— dušená rýže

16006 — SRNČÍ RAGÚ NA VÍNĚ

10 porcí

1 porce: 225 g, z toho masa s k. 125 g

3—4 kousky dušeného srnčího masa, přelité hnědou hustší omáčkou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Omáčka je kořeněná a má pikantní chuť.

Výrobní postup:

Přední srnčí maso očistíme a kosti částečně odsekneme. Maso nasekáme na kousky (3—4 ks na porci) a opláchneme ve vlažné vodě.

Očištěnou cibuli a kořenovou zeleninu nakrájíme na plátky a společně s cukrem osmažíme do zlatova na 1/2 dávky tuku. Do základu přidáme rajčatový protlak, mírně zalijeme vodou a vložíme připravené maso.

K masu přidáme divoké koření, ocet, pečlivě opláchnutý citrón nakrájený na plátky, švestková povidla, brusinkový kompot a osolíme. Maso přikryjeme poklicí a zvolna dusíme do měkka. (Během dušení masem občas zamícháme a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkké maso vyjmeme do čistého kastrolu. Šťávu zahustíme zásmažkou připravenou z druhé části tuku a hladké mouky, přidáme strouhaný perník, omáčku rozředíme horkou vodou a za občasného promíchání ji vaříme nejméně 1/2 hodiny. Pak ji dosolíme, okyselíme a ochutíme červeným vínem.

Provařenou omáčku procedíme přes hustý cedník zpět na maso a ragú ještě krátce povaříme.

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Srnčí maso přední s k. (krk, žebro)	2000	200	1800
Cibule	100	15	85
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Margarín	150	—	150
Cukr	50	—	50
Rajčatový protlak	50	—	50
Voda pitná	1000	—	1000
Sůl	40	—	40
Koření divoké (bobkový list, nové koření, celý pepř)	3	—	3
Ocet	50	—	50
Citrón	50	5	45
Povidla švestková	50	—	50
Brusinkový kompot	30	—	30
Perník	50	—	50
Mouka hladká	60	—	60
Víno červené	50	—	50
Hmotnost potravin	3883	250	3633
Ztráty celkem			1383
Hmotnost hotového výrobku			2250

16101 — DAŇČÍ KÝTA PO POLSKU

10 porcí

1 porce: 180 g, z toho masa 60 g
1 plátek daňčí kýty, přelitý hnědou omáčkou, s vložkou rozinek, mandlí a brusinek. Maso je ukrojené přes vlákno, má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Omáčka má pikantní, kořeněnou chuť, je hustší.
(Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Očištěný díl daňčí kýty odblaníme, opláchneme ve vlažné vodě, protkneme proužky slaniny a osolíme.

Oloupanou cibuli a očištěnou kořenovou zeleninu nakrájíme na plátky a společně s cukrem osmahneme do zlatova na 1/3 tuku. Přidáme divoké koření, ocet, pečlivě opláchnutý citrón nakrájený na plátky a základ mírně zalijeme vodou.

Do základu vložíme připravené maso, přikryjeme je poklicí a dáme dusit do vyhřáté trouby. (Během dušení maso obracíme, přeléváme šťávou a podle potřeby doléváme vařící vodu.)

Měkké maso ze šťávy vyjmeme. Šťávu zahustíme zásmažkou připravenou ze zbylého tuku a mouky, rozředíme vodou, rozmícháme, přidáme strouhaný perník, rybízový džem, švestková povidla, omáčku dosolíme a za občasného promíchání vaříme nejméně 1/2 hodiny.

Provařenou omáčku procedíme přes hustý cedník a jako vložku přidáme přebrané, opláchnuté a spařené rozinky, oloupané, na nudličky nakrájené mandle a brusinkový kompot. Omáčku ochutíme vínem a společně s vložkou povaříme.

Vhodné přílohy:

— houskové kenedlíky
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Daňčí kýta s k.	1000	50	950
Slanina s kůží	50	2,5	47,5
Sůl	30	—	30
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Cibule	100	15	85
Margarín	150	—	150
Cukr	40	—	40
Koření divoké (bobkový list, nové koření, celý pepř)	3	—	3
Ocet	50	—	50
Citrón	100	10	90
Voda pitná	1000	—	1000
Mouka hladká	50	—	50
Perník	100	—	100
Rybízový džem	100	—	100
Švestková povidla	100	—	100
Mandle	10	1	9
Rozinky	10	—	10
Brusinkový kompot	30	—	30
Víno červené	50	—	50
Hmotnost potravin	3123	108,5	3014,5
Ztráty celkem			1214,5
Hmotnost hotového výrobku			1800

16102 — GULÁŠ Z DAŇČÍHO MASA

10 porcí

1 porce: 240 g, z toho masa s k. 125 g

3—4 kousky dušeného daňčího masa s červenohnědou, tukem lesklou omáčkou. Maso má charakteristickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Omáčka je hladká, kořeněná a hustší.

Výrobní postup:

Přední daňčí maso očistíme a kosti částečně odsekneme. Maso nasekáme na kousky (3—4 na porci) a opláchneme ve vlažné vodě.

Oloupanou, na drobno nakrájenou cibuli osmahneme na sádle do zlatova, přidáme papriku, zpěníme a základ zalijeme vodou.

Do základu vložíme připravené daňčí maso, osolíme je a okořeníme mletým pepřem a utřeným česnekem. Nakonec přidáme překrájená, opláchnutá rajčata, maso přikryjeme poklicí a dusíme do poloměkka.

Když je maso poloměkké, vydusíme šťávu na tuk, zprášíme hladkou moukou, osmahneme, zalijeme vodou, rozmícháme a maso dusíme do měkka. Ke konci varu přidáme majoránku.

Měkké maso vyjmeme z omáčky, omáčku procedíme přes hustý cedník zpět na maso a guláš krátce povaříme.

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— vařené brambory
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Daňčí maso přední s k. (krk, žebro)	2000	200	1800
Cibule	200	30	170
Sádlo škvařené	120	—	120
Paprika mletá	30	—	30
Voda pitná	800	—	800
Sůl	40	—	40
Majoránka	1	—	1
Pepř mletý	1	—	1
Česnek	15	1,5	13,5
Rajčata	150	15	135
Mouka hladká	100	—	100
Hmotnost potravin	3457	246,5	3210,5
Ztráty celkem			810,5
Hmotnost hotového výrobku			2400

16103 — DAŇČÍ ROŠTĚNKY PO BURGUNDSKU

10 porcí

1 porce: 220 g, z toho masa b. k. 90 g

Dušená daňčí roštěnka, přelitá hnědou, vinnou omáčkou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Omáčka je kořeněná, má pikantní chuť, je řidší, ochucená vínem.

Výrobní postup:

Daňčí hřbet ve hřbetní kosti prosekneme, maso vykostíme, odblaníme a opláchneme ve vlažné vodě. Z masa nakrájíme přes vlákno roštěnky, mírně je naklepeme a osolíme.

Roštěnky opečeme po obou stranách na polovině dávky tuku a vyjmeme je.

Oloupanou cibuli a očištěnou zeleninu nakrájíme na plátky a osmahneme na tuku od opékání masa. Základ zastříkneme octem, přidáme koření, vložíme opečené maso a dusíme je pod poklicí do měkka. (Během dušení masem mícháme a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkké roštěnky ze šťávy vyjmeme. Šťávu zahustíme zásmažkou, připravenou z hladké mouky a zbylého tuku, zalijeme vodou, rozmícháme a přidáme rybízový džem, pečlivě opláchnutý citrón nakrájený na plátky a cukr. Omáčku dosolíme a za občasného promíchání vaříme nejméně 1/2 hodiny.

Před koncem varu přidáme do omáčky červené víno. Uvařenou omáčku procedíme přes hustý cedník zpět na roštěnky a společně krátce převaříme.

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky, brusinkový kompot
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Daňčí hřbet s k.	2000	600	1400
Sůl	40	—	40
Sádlo škvařené	150	—	150
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Cibule	100	15	85
Koření divoké (bobkový list, nové koření, celý pepř)	3	—	3
Ocet	50	—	50
Voda pitná	1200	—	1200
Mouka hladká	80	—	80
Rybízový džem	50	—	50
Citrón	100	10	90
Cukr	50	—	50
Víno červené	100	—	100
Hmotnost potravin	4073	655	3418
Ztráty celkem			1218
Hmotnost hotového výrobku			2200

16104 — JELENÍ FILÉ NA ROŠTU S BYLINKOVÝM MÁSLEM (Minutka) 10 porcí

1 porce: 100 g včetně bylinkového másla

Jelení filé na roštu, na povrchu je kolečko bylinkového másla. Maso má charakteristickou vůni a chuť, je upečené „po anglicku" a přiměřeně měkké.

Výrobní postup:

Jelení hřbet očistíme, opláchneme a vykostíme. Díly masa odblaníme a nakrájíme na silnější plátky, „filátka".

Maso mírně naklepeme, osolíme, opepříme, potřeme částí oleje a necháme v chladnu proležet.

Proležené maso pečeme na roštu nebo na horkém oleji po obou stranách. Maso je upečené tzv. „po anglicku", to znamená, že nesmí být zcela propečené.

Jelení filé podáváme s bylinkovým máslem.

Úprava másla:

S měkkým máslem promícháme drobně nakrájenou petrželovou nať, rozsekané kapary, citrónovou šťávu a hořčici. Z másla upravíme váleček, zabalíme je do pergamínového papíru a necháme v chladu ztuhnout.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potraviny	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Jelení hřbet s k.	2000	600	1400
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	2	—	2
Olej stolní	100	—	100
Bylinkové máslo:			
Máslo	100	—	100
Petrželová nať	20	5	15
Kapary	20	—	20
Citrón	100	50	50
Hořčice	50	—	50
Hmotnost potravin	2422	655	1767
Ztráty celkem			787
Hmotnost hotového výrobku			1000

16201 — ZAJÍC NA SMETANĚ

10 porcí

1 porce: 270 g, z toho masa s k. 120 g

Porce dušeného zajíce (běh, hřbet), přelitá jemnou krémovou, hustší omáčkou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a měkké. Omáčka má pikantní chuť, je zjemněná smetanou, vínem a máslem.

Výrobní postup:

Zaječí hřbet a běhy odblaníme, opláchneme ve vlažné vodě, protkneme slaninou a osolíme.

Kořenovou zeleninu a cibuli očistíme, nakrájíme na plátky, vložíme na 1/2 dávky margarínu, osmažíme, zastříkneme octem a přidáme divoké koření.

Do základu dáme připravené maso, přidáme pečlivě opláchnutý citrón nakrájený na plátky, maso mírně podlijeme vodou a dusíme pod poklicí do měkka. (Během dušení maso obracíme a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkké maso ze základu vyjmeme. Základ zahustíme zásmažkou připravenou ze zbylého tuku a hladké mouky, rozředíme vodou, rozmícháme, přidáme hořčici, cukr, ocet, dobře provaříme a přilijeme mléko.

Omáčku vaříme nejméně 1/2 hodiny před koncem varu ji zjemníme smetanou a bílým vínem.

Provařenou omáčku procedíme přes hustý cedník, znovu ji krátce převaříme a zjemníme máslem.

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky, brusinkový kompot
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Zajíc — zadní maso s k. (hřbet, běhy)	2000	100	1900
Slanina s kůží	50	2,5	47,5
Sůl	40	—	40
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Cibule	100	15	85
Margarín	100	—	100
Ocet	50	—	50
Koření divoké (nové koření, celý pepř, tymián)	3	—	3
Citrón	50	5	45
Voda pitná	900	—	900
Mouka hladká	120	—	120
Hořčice	50	—	50
Cukr	20	—	20
Mléko konzumní	200	—	200
Smetana 12%	200	—	200
Víno bílé	100	—	100
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	4183	152,5	4030,5
Ztráty celkem			1330,5
Hmotnost hotového výrobku			2700

16201/A ZAJÍC NA SMETANĚ (PŘEDNÍ MASO) — 10 porcí

1 porce: 270 g, z toho masa s k. 120 g

Porce dušeného masa ze zaječího předku (3 ks), přelitá jemnou, krémovou, hustší omáčkou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a měkké. Omáčka je pikantní, zjemněná smetanou, vínem a máslem.

Výrobní postup:

Zaječí přední maso včetně jater a srdce očistíme, dobře opláchneme ve vlažné vodě, nakrájíme (nasekáme) na kousky (3 ks na porci) a osolíme.

Kořenovou zeleninu a cibuli očistíme, nakrájíme na plátky, osmažíme na 1/2 dávky margarínu, zastříkneme octem a přidáme divoké koření.

Do základu dáme připravené maso, přidáme pečlivě opláchnutý citrón nakrájený na plátky, maso mírně podlijeme vodou a dusíme pod poklicí do měkka. (Během dušení maso obracíme a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkké maso ze základu vyjmeme. Základ zahustíme zásmažkou připravenou ze zbylého tuku a hladké mouky, rozředíme vodou, rozmícháme, přidáme hořčici, cukr, ocet, dobře provaříme a přilijeme mléko.

Omáčku vaříme nejméně 1/2 hodiny; a před koncem varu ji zjemníme smetanou a bílým vínem.

Provařenou omáčku procedíme přes hustý cedník na maso, zjemníme ji máslem a přidáme do ní slaninu, nakrájenou na kostičky a částečně roztavenou.

Na porci dáváme 2 kousky masa z předku a 1 ks z jater nebo srdíčka.

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— těstoviny

Druh potraviny	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Zajíc — přední maso s k. včetně jater a srdce	2000	100	1900
Sůl	40	—	40
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Cibule	100	15	85
Slanina s kůží	50	2,5	47,5
Margarín	100	—	100
Ocet	50	—	50
Koření divoké (nové koření, tymián, celý pepř)	3	—	3
Citrón	50	5	45
Voda pitná	900	—	900
Mouka hladká	120	—	120
Hořčice	50	—	50
Cukr	20	—	20
Mléko konzumní	200	—	200
Smetana 12%	200	—	200
Víno bílé	100	—	100
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	4183	152,5	4030,5
Ztráty celkem			1330,5
Hmotnost hotového výrobku			2700

16202 — ZAJÍC NA SLANINĚ — 10 porcí

1 porce: 200 g, z toho masa s k. 120 g

Porce pečeného zajíce (hřbet, běh) se slaninou a necezenou šťávou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Šťáva je kořeněná, lesklá tukem, řidší.

Výrobní postup:

Zaječí hřbet a běhy odblaníme, opláchneme ve vlažné vodě, protkneme polovinou dávky slaniny a osolíme.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme do růžova na sádle s druhou polovinou slaniny, přidáme koření a základ podlijeme vodou.

Do základu vložíme připravené maso, přikryjeme je poklicí a v troubě pečeme (dusíme) do měkka. (Během pečení maso obracíme, přelévame šťávou a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkké maso ze šťávy vyjmeme. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme prosátou moukou, zasmahneme, zalijeme vodou, rozmícháme, provaříme a dosolíme. Šťávu necedíme.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zelenin. salátů
— různé kompoty

Druh potraviny	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Zajíc — zadní maso s k. (hřbet, běhy)	2000	100	1900
Slanina s kůží	100	5	95
Sůl	40	—	40
Cibule	200	30	170
Sádlo škvařené	80	—	80
Nové koření	1	—	1
Pepř celý	1	—	1
Voda pitná	800	—	800
Mouka hladká	30	—	30
Hmotnost potravin	3252	135	3117
Ztráty celkem			1117
Hmotnost hotového výrobku			2000

16202/A — ZAJÍC NA SLANINĚ (PŘEDNÍ MASO) 10 porcí

1 porce: 200 g, z toho masa s k. 120 g

Porce pečeného masa ze zaječího předku (3 ks), přelitá necezenou šťávou se slaninou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a měkké. Šťáva je kořeněná, lesklá tukem, řidší.

Výrobní postup:

Zaječí přední maso včetně jater a srdce očistíme, dobře opláchneme ve vlažné vodě a nakrájíme (nasekáme) na kousky (3 ks na porci).

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme ji dorůžova na sádle s drobně nakrájenou slaninou, přidáme koření a základ podlijeme vodou.

Do základu vložíme připravené maso, osolíme a pod poklicí v troubě pečeme (dusíme) do měkka. (Během pečení maso obracíme, přeléváme šťávou a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkkého zajíce ze šťávy vyjmeme. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme prosátou moukou, zasmahneme, zalijeme vodou, rozmícháme, provaříme a dosolíme. Uvařenou šťávu nalijeme zpět na maso — necedíme ji — a společně krátce převaříme.

Na porci dáváme 2 ks masa z předku a 1 ks jater nebo srdíčka.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Zajíc — přední maso s k. včetně jater a srdce	2000	100	1900
Sůl	40	—	40
Cibule	200	30	170
Slanina s kůží	100	5	95
Sádlo škvařené	80	—	80
Nové koření	1	—	1
Pepř celý	1	—	1
Voda pitná	800	—	800
Mouka hladká	30	—	30
Hmotnost potravin	3252	135	3117
Ztráty celkem			1117
Hmotnost hotového výrobku			2000

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různé kompoty

16203 — ZAJÍC NA ČERNO 10 porcí

1 porce: 270 g, z toho masa s k. 120 g

Porce dušeného masa ze zaječího předku, s tmavou omáčkou. Vložku tvoří brusinkový kompot a rozinky. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a měkké. Omáčka je hustá, má tmavě hnědou barvu, je pikantní a mírně kořeněná.

Výrobní postup:

Zaječí přední maso včetně jater a srdce očistíme, dobře propláchneme ve vlažné vodě a osolíme.

Očištěnou zeleninu a cibuli nakrájíme na plátky a společně s částí cukru osmažíme dozlatova na polovině dávky tuku. Přidáme divoké koření, pečlivě opláchnutý citrón nakrájený na plátky, základ zastříkneme octem a zalijeme trochou vody.

Do základu vložíme připravené maso, přikryjeme je poklicí a dusíme zvolna do měkka. (Během dušení masem mícháme a podle potřeby přiléváme teplou vodu.)

Měkké zaječí maso vyjmeme do čistého kastrolu. Šťávu zahustíme zásmažkou připravenou ze zbylého tuku a mouky, rozmícháme, rozředíme vodou, dosolíme, přichutíme ji octem a cukrem, přidáme švestková povidla, nastrouhaný perník a omáčku za stálého míchání dobře provaříme.

Dobře provařenou omáčku procedíme přes hustý cedník (špičák) zpět na dušené maso, přidáme brusinkový kompot, pečlivě opláchnuté a spařené rozinky, zjemníme vínem a společně převaříme.

Na porci dáváme 2 ks masa z předku a 1 ks z jater nebo srdíčka.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Zajíc — přední maso s k. včetně jater a srdce	200	100	1900
Sůl	40	—	40
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Cibule	100	15	85
Margarín	150	—	150
Cukr	50	—	50
Koření divoké (celý pepř, nové koření, bobkový list)	3	—	3
Citrón	100	10	90
Ocet	50	—	50
Voda pitná	1200	—	1200
Mouka hladká	80	—	80
Povidla švestková	100	—	100
Perník	50	—	50
Kompot brusinkový	30	—	30
Rozinky	20	—	20
Víno červené	50	—	50
Hmotnost potravin	4173	155	4018
Ztráty celkem			1318
Hmotnost hotového výrobku			2700

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— těstoviny

16204 — SEKANÁ ZE ZAJÍCE

10 porcí

1 porce: 180 g, z toho masa 130 g
2 plátky sekané ze zajíce, podlité šťávou leskloutukem. Sekaná je šťavnatá, má charakteristickou vůni a chuť po použitých surovinách. Šťáva je řídká.

Výrobní postup:

Dobře očištěný zaječí předek opláchneme ve vlažné vodě, vykostíme a maso společně s vykostěným vepřovým bůčkem a žemlí, namočenou ve vodě a vymačkanou, jemně umeleme.

Do umleté směsi přidáme slaninu nakrájenou na kostičky, vejce, oloupanou a nastrouhanou cibuli. Směs osolíme, okořeníme pepřem a novým kořením a dobře promícháme. Utvoříme z ní podlouhlé šišky, dáme je do pekáče vymaštěného sádlem, mírně podlijeme vodou a dáme péci do rozehřáté trouby. Během pečení sekanou přeléváme vypečenou šťávou a podle potřeby doléváme teplou vodu.

Pečenou sekanou z pekáče vyjmeme. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme vlažnou vodou, rozmícháme, povaříme a dosolíme.

Provařenou šťávu procedíme přes hustý cedník a necháme ji stát na okraji sporáku, až tuk vystoupí na povrch.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory, červené zelí
— bramborová kaše, smíšený zeleninový salát

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Zajíc — přední maso s k. včetně jater a srdce	1500	525	975
Vepřový bůček s k.	250	25	225
Voda pitná na šťávu a do žemlí	700	—	700
Žemle — veka	200	—	200
Slanina s kůží	100	5	95
Vejce 1 kus	40	—	40
Cibule	100	15	85
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Nové koření mleté	1	—	1
Sádlo škvařené	120	—	120
Mouka hladká	20	—	20
Hmotnost potravin	3062	570	2492
Ztráty celkem			692
Hmotnost hotového výrobku			1800

16401 — KANČÍ KÝTA SE ŠÍPKOVOU OMÁČKOU

10 porcí

1 porce: 180 g, z toho masa 60 g
1 plátek dušené kančí kýty, ukrojený přes vlákno; porce je přelitá hnědou, tukem lesklou omáčkou. Maso má charakteristickou vůni a chuť, je šťavnaté a měkké. Omáčka je hladká, hustší, má pikantní, kořeněnou chuť.
(Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Očištěný a opláchnutý díl kančí kýty osušíme a osolíme.

Očištěnou zeleninu a cibuli nakrájíme na plátky, osmahneme na 1/2 dávky tuku dorůžova, přidáme divoké koření, zastříkneme octem, vložíme pečlivě opláchnutý na plátky krájený citrón a zalijeme vodou.

Do základu vložíme připravené maso a pod poklicí dusíme v troubě do měkka. (V průběhu dušení maso obracíme a podle potřeby doléváme teplou vodou.)

Měkkou kančí kýtu vyjmeme a šťávu zahustíme zásmažkou, připravenou z druhé části tuku a hladké mouky.

Omáčku rozředíme vodou, přidáme šípkovou zavařeninu, skořici a cukr. Omáčku vaříme za stálého míchání nejméně 1/2 hodiny, potom ji dosolíme, dochutíme octem, přidáme červené víno, procedíme přes hustý cedník a krátce povaříme.

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— bramborové krokety
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kančí kýta b. k.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Cibule	100	15	85
Margarín	150	—	150
Koření divoké (nové koření, bobkový list, celý pepř, tymián)	3	—	3
Ocet	50	—	50
Citrón	100	10	90
Voda pitná	1200	—	1200
Mouka hladká	100	—	100
Šípková zavařenina	150	—	150
Skořice mletá	2	—	2
Cukr	50	—	50
Víno červené	50	—	50
Hmotnost potravin	3135	55	3080
Ztráty celkem			1280
Hmotnost hotového výrobku			1800

16402 — KANČÍ KÝTA S BRUSINKOVOU OMÁČKOU

10 porcí

1 porce: 180 g, z toho masa 60 g

1 plátek dušené kančí kýty, ukrojený přes vlákno, porce je přelitá hnědou, tukem lesklou omáčkou. Maso má charakteristickou vůni a chuť, je šťavnaté a měkké. Omáčka je hustší, má pikantní, nasládlou a kořennou chuť.

(Maso může být ukrojeno i ve 2 plátcích.)

Výrobní postup:

Očištěný, opláchnutý díl kančí kýty osušíme a osolíme.

Očištěnou zeleninu a cibuli nakrájíme na plátky, osmahneme dorůžova na 1/2 dávky tuku, přidáme divoké koření, pečlivě opláchnutý citrón nakrájený na plátky a zalijeme mírně vodou.

Do základu vložíme připravené maso, přikryjeme je poklicí a dusíme v troubě do měkka. (Během dušení [pečení] maso obracíme a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Upečenou kýtu ze šťávy vyjmeme. Šťávu zahustíme zásmažkou, připravenou z druhé poloviny tuku a mouky, rozředíme ji vodou, přidáme brusinkový kompot, rybízový džem, pečlivě opláchnutý pomeranč nakrájený na plátky, strouhaný křen, hořčici, muškátový oříšek a omáčku dobře provaříme (nejméně 1/2 hodiny). Nakonec omáčku dosolíme, přidáme červené víno, procedíme ji přes hustý cedník a krátce povaříme.

Vhodné přílohy:

— houskové knedlíky
— bramborové krokety
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kančí kýta b. k.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Cibule	100	15	85
Margarín	150	—	150
Koření divoké (celý pepř, nové koření, bobkový list)	3	—	3
Citrón	50	5	45
Voda pitná	1200	—	1200
Mouka hladká	50	—	50
Brusinkový kompot	100	—	100
Rybízový džem	150	—	150
Pomeranč	100	10	90
Křen	20	5	15
Hořčice	30	—	30
Muškátový oříšek	1	—	1
Víno červené	50	—	50
Hmotnost potravin	3184	65	3119
Ztráty celkem			1319
Hmotnost hotového výrobku			1800

16403 — KANČÍ FILÉ S LANÝŽÍ

10 porcí

1 porce: 140 g, z toho masa 60 g

1 dušený plátek z kančí kýty, přelitý červenohnědou omáčkou s vložkou. Maso má charakteristickou vůni a chuť, je šťavnaté a měkké. Omáčka je řidší, má pikantní, kořeněnou chuť, vložku tvoří slanina, morek a lanýže.

Výrobní postup:

Díl kančí kýty očistíme, opláchneme ve vlažné vodě a nakrájíme 100g plátky. Plátky naklepeme, osolíme, na okrajích je nařízneme, opečeme po obou stranách v rozehřátém tuku a vyjmeme.

Očištěnou zeleninu a cibuli nakrájíme na plátky a osmahneme do zlatova v tuku od opékání masa. Do základu přidáme ocet, divoké koření, pečlivě opláchnutý citrón nakrájený na plátky, přilijeme trochu vody, vložíme opečené maso a pod poklicí je dusíme do měkka. (Během dušení maso obracíme a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkké plátky masa vyjmeme do čistého kastrolu. Šťávu vysmahneme na tuk, zaprášíme moukou, osmahneme, přidáme rajčatový protlak, zalijeme ji vlažnou vodou, rozmícháme a dobře provaříme.

Provařenou omáčku dosolíme, dochutíme octem, procedíme ji zpět na maso a jako vložku přidáme na kostičky nakrájenou, částečně roztavenou slaninu, na plátky nakrájený morek a na nudličky nakrájené lanýže. Omáčku dochutíme vínem a společně s masem ještě krátce převaříme.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— dušená rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kančí kýta b. k.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Margarín	100	—	100
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Cibule	50	7,5	42,5
Koření divoké (nové koření, bobkový list, tymián)	3	—	3
Ocet	50	—	50
Citrón	100	10	90
Voda pitná	800	—	800
Mouka hladká	50	—	50
Rajčatový protlak	100	—	100
Slanina s kůží	50	2,5	47,5
Morek syrový	100	—	100
Lanýže	50	7,5	42,5
Víno bílé	50	—	50
Hmotnost potravin	2683	57,5	2625,5
Ztráty celkem			1225,5
Hmotnost hotového výrobku			1400

16404 — KANČÍ KÝTA NA LESÁCKÝ ZPŮSOB — 10 porcí

1 porce: 140 g, z toho masa 60 g

1 plátek dušené kančí kýty, ukrojený přes vlákno a přelitý omáčkou se žampióny. Na povrchu masa je drobně krájená pažitka. Maso má charakteristickou vůni a chuť, je šťavnaté a měkké. Omáčka je řidší, ochucená vínem a okořeněná bobkovým listem a jalovcem.

Výrobní postup:

Díl kančí kýty očistíme a opláchneme ve vlažné vodě. Maso osolíme a opepříme.

Oloupanou cibuli a očištěný celer nakrájíme na hrubé nudle a vložíme do 2/3 horkého tuku společně s připraveným masem. Maso po všech stranách opečeme, mírně podlijeme vodou, přidáme k němu bobkový list a jalovec, přikryjeme je poklicí a dusíme (pečeme) do měkka. (Během pečení maso obracíme, přeléváme šťávou a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkké maso ze základu vyjmeme, základ vydusíme na tuk, zaprášíme moukou a po osmahnutí zalijeme vodou.

Omáčku rozmícháme, přisolíme a dobře provaříme.

Provařenou omáčku procedíme přes hustý cedník, přidáme do ní očištěné, na plátky nakrájené žampióny (hříbky), podušené na zbylé dávce tuku, přilijeme červené víno a omáčku ještě krátce převaříme.

Při expedici posypeme jednotlivé porce opláchnutou, jemně nakrájenou pažitkou.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kančí kýta b. k.	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	2	—	2
Cibule	200	30	170
Celer	100	20	80
Sádlo škvařené	150	—	150
Voda pitná	800	—	800
Jalovec	1	—	1
Bobkový list	1	—	1
Mouka hladká	50	—	50
Žampióny (hříbky)	200	10	190
Víno červené	100	—	100
Pažitka	20	5	15
Hmotnost potravin	2654	65	2589
Ztráty celkem			1189
Hmotnost hotového výrobku			1400

Vhodné přílohy:

— dušená rýže
— vařené brambory
— bramborové krokety

16601 — BAŽANT NA SLANINĚ

10 porcí

1 porce: 230 g, z toho bažant 180 g (1/4 ks)
Čtvrtina pečeného bažanta, přelitá šťávou se slaninou a cibulí. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Šťáva je kořeněná, řidší a lesklá tukem.

Výrobní postup:

Oškubaného, vykuchaného a dobře očištěného bažanta opálíme, opláchneme ve vlažné vodě a osušíme.

Osušeného bažanta protkneme polovinou dávky slaniny a osolíme.

Oloupanou, na drobno nakrájenou cibuli osmahneme na sádle společně se zbylou slaninou nakrájenou na kostičky, přidáme celý pepř, nové koření a mírně zalijeme vodou.

Do takto připraveného základu vložíme bažanta a dáme jej péci do trouby. (Během pečení bažanta přeléváme šťávou a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkkého, do zlatova upečeného bažanta ze šťávy vyjmeme. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme prosátou moukou, krátce osmahneme, zalijeme vodou, rozmícháme a zvolna vaříme. Provařenou šťávu zjemníme máslem; necedíme ji. Při podávání porcujeme bažanta na čtvrtky (1/2 prsíček, 1/2 zadního).

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Bažant v peří	3300	825	2475
Slanina s kůží	100	5	95
Sůl	30	—	30
Cibule	100	15	85
Sádlo škvařené	50	—	50
Pepř celý	1	—	1
Nové koření	1	—	1
Voda pitná	500	—	500
Mouka hladká	20	—	20
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	4152	845	3307
Ztráty celkem			1007
Hmotnost hotového výrobku			2300

Vhodné přílohy:

— Různě upravené brambory, červené zelí nebo brusinkový kompot

16602 — BAŽANT NA ČESKÝ ZPŮSOB

10 porcí

1 porce: 230 g, z toho bažanta 180 g (1/4 ks)
Čtvrtina pečeného bažanta, přelitá šťávou se slaninou a žampióny. Na povrchu masa je plátek husích jater. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a měkké. Necezená šťáva se žampióny je mírně kořeněná, lesklá tukem a řidší.

Výrobní postup:

Oškubaného, vykuchaného a dobře očištěného bažanta opálíme, opláchneme ve vlažné vodě a osušíme.

Osušeného bažanta protkneme polovinou dávky slaniny a osolíme.

Cibuli oloupeme, nakrájíme na drobno a osmahneme do růžova na sádle se zbylou slaninou nakrájenou na kostičky. Do cibule vložíme kousky husích jater, přidáme pepř a nové koření, játra opečeme a vyjmeme. Do základu dáme připraveného bažanta, mírně jej zalijeme vodou a dáme péci do trouby. (Během pečení bažanta přeléváme šťávou a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkkého, do zlatova upečeného bažanta ze šťávy vyjmeme. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme prosátou moukou, osmahneme, zalijeme vodou a provaříme. Do provařené šťávy přidáme žampióny nakrájené na plátky a podušené na másle, opečená husí játra, dosolíme a společně převaříme.

Při podávání porcujeme bažanta na čtvrtky (1/2 prsíček, 1/2 zadního), ozdobíme husími játry a přeléváme šťávou se žampióny.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Bažant v peří	3300	825	2475
Slanina s kůží	100	5	95
Sůl	30	—	30
Cibule	100	15	85
Sádlo škvařené	50	—	50
Husí játra	100	5	95
Pepř, nové koření celé	2	—	2
Voda pitná	500	—	500
Mouka hladká	20	—	20
Žampióny	100	5	95
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	4352	855	3497
Ztráty celkem			1197
Hmotnost hotového výrobku			2300

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory, brusinky nebo kompot

16603 — BAŽANT NA ŽAMPIÓNECH

10 porcí

1 porce: 230 g, z toho bažant 180 g (1/4 ks)
Čtvrtina pečeného bažanta, přelitá šťávou se žampióny. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a měkké. Necezená šťáva je lesklá tukem, vložku tvoří žampióny, slanina, cibule.

Výrobní postup:

Oškubaného, vykuchaného a dobře očištěného bažanta opálíme, opláchneme ve vlažné vodě a osušíme.

Osušeného bažanta protkneme polovinou dávky slaniny a osolíme.

Cibuli oloupeme, nakrájíme na drobno, mírně ji osmahneme na sádle společně se zbylou slaninou, nakrájenou na kostičky, a mírně zalijeme vodou. Do základu vložíme připraveného bažanta, přikryjeme poklicí a v troubě dusíme do měkka. (Během dušení bažanta obracíme, přelévámé šťávou a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkkého bažanta ze šťávy vyjmeme. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme prosátou moukou, osmahneme, zalijeme vodou, rozmícháme a dobře provaříme.

Očištěné, na plátky nakrájené žampióny podusíme na másle, přidáme je do šťávy a krátce povaříme.

Při podávání porcujeme bažanta na čtvrtky (1/2 prsíček a 1/2 zadního).

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— dušená rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Bažant v peří	3300	825	2475
Slanina s kůží	100	5	95
Sůl	30	—	30
Cibule	200	30	170
Sádlo škvařené	50	—	50
Voda pitná	500	—	500
Mouka hladká	20	—	20
Žampióny	200	10	190
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	4450	870	3580
Ztráty celkem			1280
Hmotnost hotového výrobku			2300

16604 — BAŽANT NA ROŠTU (Minutka)

10 porcí

1 porce: 185 g, z toho bažant 180 g (1/4 ks)
1 porce pečeného bažanta na roštu, potřená máslem. Maso má typickou vůni a chuť, je přiměřeně měkké.

Výrobní postup

Mladého oškubaného bažanta vykucháme, opálíme a opláchneme.

Bažanta po délce rozpůlíme, protkneme celou dávkou slaniny, osolíme, opepříme, potřeme olejem a necháme v chladu odležet.

Odleželého bažanta pečeme po obou stranách na roštu za občasného potírání zbylým olejem. Nemáme-li rošt, pečeme jej ve zbylém oleji na pánvi.

Na porci podáváme čtvrtku pečeného bažanta (1/2 prsíček, 1/2 zadního), potřenou máslem.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže

Vhodný doplněk:
— brusinkový kompot

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Bažant v peří	3300	825	2475
Slanina s kůží	100	5	95
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Olej stolní	100	—	100
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	3581	830	2751
Ztráty celkem			901
Hmotnost hotového výrobku			1850

16801 — DIVOKÁ HUSA NEBO KACHNA PO TYROLSKU — 10 porcí

1 porce: 220 g, z toho husy nebo kachny s k. 155 g
1 porce divoké husy nebo kachny pečené s jablky. Maso přelité tukem lesklou šťávou má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a měkké. Šťáva má hnědou barvu, pikantní, kořeněnou chuť a je řidší.

Výrobní postup:

Oškubanou divokou husu nebo kachnu vykucháme, osekáme, opálíme a dobře opereme ve vlažné vodě.

Břišní dutinu vyplníme jablky zbavenými jádřinců a maso na povrchu osolíme.

Očištěnou kořenovou zeleninu a cibuli nakrájíme na plátky, osmahneme na tuku do růžova, přidáme divoké koření a základ mírně podlijeme vodou.

Do základu vložíme připravenou husu nebo kachnu a dáme ji péci do rozehřáté trouby. (Husu nebo kachnu během pečení přeléváme šťávou a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Pečenou husu nebo kachnu ze šťávy vyjmeme a upečená jablka dáme stranou. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme vodou, rozmícháme a dobře provaříme. Do provařené šťávy přidáme rybízový džem, cukr, červené víno, dosolíme ji a po převaření procedíme přes hustý cedník. Nakonec ji zjemníme máslem.

Porce husy nebo kachny podáváme obložené kouskem dušeného jablka a přelité šťávou.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— dušená rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Divoká husa nebo kachna v peří	4700	2200	2500
Sůl	30	—	30
Jablka	300	75	225
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Cibule	50	7,5	42,5
Margarín	80	—	80
Voda pitná	500	—	500
Koření divoké (nové koření, celý pepř, bobkový list)	2	—	2
Mouka hladká	20	—	20
Rybízový džem	50	—	50
Cukr	50	—	50
Víno červené	50	—	50
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	6032	2312,5	3719,5
Ztráty celkem			1519,5
Hmotnost hotového výrobku			2200

16802 — DIVOKÁ HUSA NEBO KACHNA PEČENÁ NA SLANINĚ — 10 porcí

1 porce: 205 g, z toho husy nebo kachny s k. 155 g
1 porce pečené divoké husy nebo kachny, přelitá hnědou šťávou se slaninou a cibulí. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a měkké. Šťáva je řidší, kořeněná a lesklá tukem.

Výrobní postup:

Oškubanou divokou husu nebo kachnu vykucháme, osekáme, opálíme, dobře opláchneme ve vlažné vodě, protkneme polovinou dávky slaniny a na povrchu i uvnitř osolíme.

Na tuku a zbylé slanině nakrájené na kostičky osmahneme do růžova drobně nakrájenou cibuli, přidáme divoké koření a základ mírně zalijeme vodou.

Do připraveného základu vložíme husu nebo kachnu a v troubě pečeme do měkka. (Husu nebo kachnu během pečení přeléváme šťávou a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkkou pečenou husu nebo kachnu ze šťávy vyjmeme. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme prosátou hladkou moukou, zasmažíme, zalijeme vodou, rozmícháme, osolíme a dobře provaříme.

Hotovou šťávu zjemníme máslem; podáváme ji necezenou.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory, červené zelí

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Husa nebo kachna v peří	4700	2200	2500
Slanina s kůží	150	7,5	142,5
Sůl	30	—	30
Cibule	150	22,5	127,5
Margarín	50	—	50
Koření divoké (nové koření, celý pepř, bobkový list)	2	—	2
Voda pitná	500	—	500
Mouka hladká	20	—	20
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	5652	2230	3422
Ztráty celkem			1372
Hmotnost hotového výrobku			2050

16803 — DIVOKÁ HUSA NEBO KACHNA NA VÍNĚ — 10 porcí

1 porce: 255 g, z toho husy nebo kachny s k. 155 g.
1 porce dušené divoké husy nebo kachny, přelitá hnědou omáčkou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Omáčka je hustší, pikantní, kořeněné vůně a chuti a je lesklá tukem.

Výrobní postup:

Oškubanou divokou husu nebo kachnu vykucháme, osekáme, opálíme, dobře opláchneme ve vlažné vodě a osolíme na povrchu i uvnitř.

Očištěnou zeleninu a cibuli nakrájíme na plátky a osmažíme na tuku do růžova. Do základu přidáme divoké koření, mírně jej zalijeme vodou, vložíme připravenou husu nebo kachnu, přikryjeme poklicí a dáme do trouby dusit (péci). (Během dušení maso obracíme, přeléváme šťávou a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkkou husu nebo kachnu ze šťávy vyjmeme. Základ vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmahneme a zalijeme vodou. Omáčku rozmícháme a zvolna vaříme. Během varu přidáme pečlivě opláchnutou citrónovou kůru a šťávu, cukr, rybízový džem, ocet a brusinkový kompot.

Omáčku dobře provaříme, dosolíme a procedíme ji přes hustý cedník. Pak přilijeme červené víno a omáčku krátce převaříme.

Vhodné přílohy:

— bramborové krokety
— houskové knedlíky

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Husa nebo kachna v peří	4700	2200	2500
Sůl	30	—	30
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Cibule	100	15	85
Margarín	150	—	150
Koření divoké (nové koření, celý pepř, bobkový list)	2	—	2
Voda pitná	800	—	800
Mouka hladká	80	—	80
Citrón 1 kus	100	50	50
Cukr	50	—	50
Rybízový džem	100	—	100
Ocet	50	—	50
Brusinkový kompot	30	—	30
Víno červené	50	—	50
Hmotnost potravin	6392	2295	4097
Ztráty celkem			1547
Hmotnost hotového výrobku			2550

POKRMY Z DRŮBEŽE

170 Kuře
171 Slepice
172 Husa
173 Kachna
174 Drůbeží droby
175 Krocan
176 Holub (domácí)
177 Lehké zdravotní pokrmy z drůbeže
179 Ostatní pokrmy z drůbeže

16803 — DIVOKÁ HUSA NEBO KACHNA NA VÍNĚ — 10 porcí

1 porce: 255 g, z toho husy nebo kachny s k. 155 g.
1 porce dušené divoké husy nebo kachny, přelitá hnědou omáčkou. Maso má typickou vůni a chuť, je šťavnaté a přiměřeně měkké. Omáčka je hustší, pikantní, kořeněné vůně a chuti a je lesklá tukem.

Výrobní postup:

Oškubanou divokou husu nebo kachnu vykucháme, osekáme, opálíme, dobře opláchneme ve vlažné vodě a osolíme na povrchu i uvnitř.

Očištěnou zeleninu a cibuli nakrájíme na plátky a osmažíme na tuku do růžova. Do základu přidáme divoké koření, mírně jej zalijeme vodou, vložíme připravenou husu nebo kachnu, přikryjeme poklicí a dáme do trouby dusit (péci). (Během dušení maso obracíme, přeléváme šťávou a podle potřeby doléváme teplou vodu.)

Měkkou husu nebo kachnu ze šťávy vyjmeme. Základ vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmahneme a zalijeme vodou. Omáčku rozmícháme a zvolna vaříme. Během varu přidáme pečlivě opláchnutou citrónovou kůru a šťávu, cukr, rybízový džem, ocet a brusinkový kompot.

Omáčku dobře provaříme, dosolíme a procedíme ji přes hustý cedník. Pak přilijeme červené víno a omáčku krátce převaříme.

Vhodné přílohy:

— bramborové krokety
— houskové knedlíky

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Husa nebo kachna v peří	4700	2200	2500
Sůl	30	—	30
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Cibule	100	15	85
Margarín	150	—	150
Koření divoké (nové koření, celý pepř, bobkový list)	2	—	2
Voda pitná	800	—	800
Mouka hladká	80	—	80
Citrón 1 kus	100	50	50
Cukr	50	—	50
Rybízový džem	100	—	100
Ocet	50	—	50
Brusinkový kompot	30	—	30
Víno červené	50	—	50
Hmotnost potravin	6392	2295	4097
Ztráty celkem			1547
Hmotnost hotového výrobku			2550

POKRMY Z DRŮBEŽE

170 Kuře
171 Slepice
172 Husa
173 Kachna
174 Drůbeží droby
175 Krocan
176 Holub (domácí)
177 Lehké zdravotní pokrmy z drůbeže
179 Ostatní pokrmy z drůbeže

S platností od 16. dubna 1984 byly upraveny (upřesněny) výtěžnosti některých pokrmů z drůbeže, které jsou již v tomto vydání zahrnuty.

Dále byly rozpracovány další varianty hmotnosti dávek drůbeže včetně variant hmotnosti drůbeže vykostěné, pro využití ve vyšších cenových skupinách.

Podávání drůbeže vykostěné by mělo přispět ke zvýšení kulturnosti a k usnadnění konzumace pokrmů z drůbeže při běžné nabídce i při slavnostnějším stolování, hostinách a podobných příležitostech.

Nově je zavedena možnost podávat v II. a vyšších (cenových) skupinách pokrmy z husy, kachny, kuřete a krocana i ve vyšší hmotnosti, tj.

HUSU kromě základní dávky 200 g (110 g)
také dávku 300 g (165 g)
a dávku 400 g (220 g)
KACHNU kromě základní dávky 200 g (100 g)
také dávku 300 g (150 g)
a dávku 400 g (200 g)

V případě dodávek kalibrovaných kachen se připouští možnost pro mimořádné a slavnostní akce, bankety apod. podávat kachnu v základní dávce 500 g (1/4 kusu — 250 g).

Při podávání porcí o vyšší hmotnosti zůstávají dávky šťávy u husy i kachny pečené nezměněny — tj. **50 g.**

KUŘE PEČENÉ — receptura č. 17015/A
kromě základní dávky 250 g (180 g)
také dávku 300 g (216 g)
dávku 400 g (290 g)
a dávku 500 g (360 g)
v případě dodávek kalibrovaných kuřat.

KROCAN NA SLANINĚ — receptura č. 17501
kromě základní dávky 250 g (160 g)
také dávku 300 g (192 g)
a dávku 400 g (256 g)

Při podávání porcí o vyšší hmotnosti zůstávají dávky šťávy u kuřete i krocana nezměněny — tj. **50 g.**

Vedení obchodních organizací rozhodne, v kterých provozních jednotkách budou zvýšené dávky drůbeže podávány. Současně musí být dodržena zásada, že na jídelním lístku bude nabízena drůbež vždy v jedné hmotnosti, která však může být podle druhu rozdílná.

(Příklad: husa na 300 g
kachna — 1/4 ks (při dodávkách kalibrovaných kachen)
kuře na 400 g
krocan na 300 g atp.)

Současně bylo také umožněno podávat v II. a vyšších cenových skupinách drůbež vykostěnou, za stejných podmínek.

Výtěžnost pro jednotlivé druhy se stanoví:
HUSA při základní dávce 200 g **85 g**
HUSA při základní dávce 300 g **128 g**
HUSA při základní dávce 400 g **170 g**
KACHNA při základní dávce 200 g **65 g**
KACHNA při základní dávce 300 g **98 g**
KACHNA při základní dávce 400 g **130 g**
v případě podávání 1/4 kusu — 500 g (při dodávkách kalibrovaných kachen) se stanoví výtěžnost **163 g.**

Při expedici pečené **husy a kachny vykostěné** se ponechává **pažní a holenní kost.** Další maso je plátkováno (filírováno) čistým řezem v šikmých silnějších plátcích.

KUŘE PEČENÉ — receptura č. 17015/A
při základní dávce 250 g (1/4 kusu) 115 g
při základní dávce 300 g 140 g
při základní dávce 400 g 185 g
při základní dávce 500 g (1/2 kusu) 230 g.

Při expedici pečeného **kuřete** podle zmíněné receptury se ponechává pouze pažní a holenní kost. Další maso je plátkováno (filírováno) čistým řezem v šikmých silnějších plátcích.

SLEPICE (úpravy dušením)
při základní dávce 250 g 90 g
při základní dávce 300 g 108 g
při základní dávce 400 g 145 g
Slepice dušená vykostěná se expeduje zcela zbavená kostí, porce úhledně krájené, bez třásní.
SLEPICE (úprava vařením)
při základní dávce 250 g 100 g
při základní dávce 300 g 120 g
při základní dávce 400 g 162 g
Slepice uvařená, podávaná jako samostatný pokrm SLEPICE V POLÉVCE apod. se expeduje zcela zbavená kostí, nakrájená na úhledné větší dílky a kousky.
KROCAN NA SLANINĚ — receptura č. 17501
při základní dávce 250 g 130 g
při základní dávce 300 g 155 g
při základní dávce 400 g 208 g
Při expedici krocana podle zmíněné receptury se ponechává pouze část holenní kosti, která je v mase, zatímco obnažená část kosti včetně kloubu se odsekne.

Jednotlivé porce jsou z plátkovaného (filírovaného) masa bílého i tmavého včetně kousku nohy — stehna s kostí.

Vzhledem k realizovaným změnám ve velkochovech a ve výkrmu, a tím i k jiným organoleptickým a technologickým vlastnostem husího a kachního sádla, s přihlédnutím k možnostem jeho praktického využití při přípravě pokrmů, stanovil ČCÚ novou sníženou kalkulační cenu 16 Kčs.

Pro účely přípravy šťávy se počítá při přípravě husy a kachny pečené s dávkou 150 g vypečeného sádla na 10 porcí. Ostatní vypečené sádlo je třeba vrátit do skladu a evidovat za nově stanovenou cenu. Pro své organoleptické a jiné vlastnosti je vhodné používat je k přípravě dalších pokrmů z husy, kachny a drobů, ve směsi s předepsanými tuky k přípravě různých pokrmů podle závazných RECEPTUR TEPLÝCH POKRMŮ.

U všech uvedených upravených výtěžností jsou již zahrnuty i ztráty úplným dočištěním drůbeže včetně odříznutí — odseknutí nožních kloubů.

Při přípravě husy k pečení se křídla oddělují **souběžným odseknutím s trupem (5 cm od trupu).**

Při přípravě kachny k pečení se křídla oddělují **souběžným odseknutím s trupem (3 cm od trupu).**

Při přípravě krocana k pečení se křídla oddělí **kolmým sekem u začínajícího křídelního — ramenního svalu tj. asi 6 cm od trupu.**

Při podávání vykostěné drůbeže se postupuje tak, jak je uvedeno u jednotlivých druhů.

Při podávání drůbeže s kostí včetně vyšších dávek **musí být upečená drůbež naseknuta v kloubech,** aby bylo usnadněno odkosťování při konzumaci. V případě podávání drůbeže — kupříkladu 1/4 kachny nebo 1/2 kuřete je nezbytné upečenou drůbež dělit — sekat tak, aby bylo usnadněno odkosťování při konzumaci a dosažen žádoucí estetický vzhled porce.

Při rozhodování, v kterých provozních jednotkách budou zvýšené dávky drůbeže podávány včetně drůbeže vykostěné, je nezbytné přihlédnout také ke kvalifikaci výrobních pracovníků.

17001 — KUŘE PEČENÉ S NÁDIVKOU

10 porcí

1 porce: 320 g, z toho 270 g kuřete a 50 g šťávy
Kuře naplněné jemnou žemlovou nádivkou s dalšími přísadami, upečené do červena a dělené na jednotlivé porce. Vůně i chuť pečeného kuřete i nádivky jsou jemné a typické; kuře i nádivka jsou dostatečně propečené — šťavnaté. Šťáva, připravená z výpeku, je řidší, má světlejší barvu, jemnou a typickou chuť z pečeného kuřete a je zjemněná máslem.

Výrobní postup:

Očištěná kuřata opláchneme, necháme okapat a kůži na prsíčkách uvolníme pro náplň.

Žemli oloupeme, nakrájíme na drobné kostičky, pokropíme mlékem a necháme vsáknout.

Máslo vyšleháme se žloutky, mírně osolíme, přidáme opláchnutou a jemně nakrájenou petrželovou nať, mletý květ, připravenou zvlhčenou žemli a pečlivě promícháme. Z bílků vyšleháme pevný sníh a lehce jej vmícháme do nádivky.

Připravená kuřata naplníme nádivkou, stáhneme nití nebo jehlicí, mírně osolíme na povrchu i uvnitř a upečeme na tuku. Během pečení přeléváme kuřata výpekem a podléváme trochou vody, aby se výpek nepřipálil.

Upečená kuřata z výpeku vyjmeme. Šťávu vysmahneme na tuk, zaprášíme moukou, mírně osmahneme, zalijeme vodou, pečlivě rozšleháme a za občasného míchání vaříme nejméně 1/2 hodiny.

Provařenou šťávu procedíme hustým cedníkem, podle potřeby přisolíme a zjemníme ji máslem.

Při expedici podléváme jednotlivé porce hotovou šťávou.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kuře očištěné	2500	—	2500
Sůl	30	—	30
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	20	—	20
Voda pitná	600	—	600
Máslo na zjemnění šťávy	50	—	50
Nádivka:			
Žemle — veka	500	25	475
Mléko konzumní	250	—	250
Máslo	50	—	50
Vejce 3 ks	120	—	120
Sůl	10	—	10
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Květ mletý	1	—	1
Hmotnost potravin	4241	27,5	4213,5
Ztráty celkem			1013,5
Hmotnost hotového výrobku			3200

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže
— jemnější druhy zeleninových salátů
— různé kompoty

17002 — KUŘE SMAŽENÉ (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 200 g

Mírně ovařené kuře, dělené na jednotlivé porce, obalené v trojbalu a usmažené v horkém oleji do červena. Vůně i chuť smaženého kuřete jsou jemné a typické; kuře je na skusu křehké, dobře prosmažené.

Výrobní postup:

Očištěná kuřata opláchneme, vložíme do mírně osolené vařící vody, velmi krátce ovaříme, vyjmeme, necháme odkapat, rozčtvrtíme a nařízneme v kloubech.

Jednotlivé porce solíme, postupně obalíme v prosáté mouce, vejcích rozšlehaných s mlékem, v prosáté strouhané housce a zvolna je usmažíme do červena v horkém oleji.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů
— různé kompoty

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kuře očištěné	2500	—	2500
Sůl	30	—	30
Voda pitná na ovaření kuřete — podle potřeby			
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	250	—	250
Olej stolní na smažení	300	—	300
Hmotnost potravin	3360	—	3360
Ztráty celkem			1360
Hmotnost hotového výrobku			2000

17003 — KUŘE NA PAPRICE — 10 porcí

1 porce: 300 g, z toho 150 g kuřete a 150 g omáčky

Kuře dušené na světlém cibulovém základě s paprikou. Omáčka připravená ze zahuštěného základu je zjemněná mlékem a smetanou. Kuřecí maso je udušeno do měkka, má typickou vůni a chuť s příchutí použité papriky. Omáčka je jemná, hustší, má světlou načervenalou barvu a paprikovou chuť.

Výrobní postup:

Očištěná kuřata opláchneme, rozčtvrtíme, nařízneme v kloubech a osolíme. Cibuli oloupeme, jemně nakrájíme a osmahneme do růžova na polovině dávky tuku, přidáme k ní papriku, mírně ji osmahneme, základ zalijeme částí vody a uvedeme do varu.

Do vařícího základu vložíme připravená kuřata a dusíme je pod poklicí téměř do měkka. Pak je ze základu vyjmeme. Základ zahustíme světlou zásmažkou připravenou z druhé poloviny dávky tuku a z mouky. Rozředíme vodou, pečlivě rozšleháme a za občasného míchání zvolna vaříme nejméně 1/2 hodiny. Ke konci varu přidáme do omáčky mléko a smetanu, znovu ji krátce povaříme, podle potřeby přisolíme a procedíme hustým cedníkem na porce dušených kuřat. Omáčku společně s kuřaty znovu krátce povaříme.

Vhodné přílohy:

— různě upravená rýže
— těstoviny
— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kuře očištěné	2500	—	2500
Sůl	30	—	30
Cibule	200	30	170
Margarín	150	—	150
Paprika mletá	15	—	15
Voda pitná	900	—	900
Mouka hladká	100	—	100
Mléko konzumní	200	—	200
Smetana 12 %	100	—	100
Hmotnost potravin	4195	30	4165
Ztráty celkem			1165
Hmotnost hotového výrobku			3000

17004 — KUŘE ZADĚLÁVANÉ

10 porcí

1 porce: 300 g, z toho 150 g kuřete a 150 g omáčky

Kuře uvařené v mírně osolené vodě se zeleninou a dělené na porce. Omáčka, připravená zahuštěním vývaru z kuřat, je zjemněná máslem. Kuře je uvařené do měkka, má jemnou typickou vůni a chuť. Omáčka má jemnou vůni a chuť po uvařeném kuřeti a zelenině mírně ochucená květem a petrželovou natí a je hustší.

Výrobní postup:

Očištěná kuřata opláchneme a vložíme do mírně osolené vařící vody. Přidáme k nim oloupanou rozkrájenou cibuli a očištěnou, opláchnutou zeleninu a kuřata uvaříme téměř do měkka.

Uvařená kuřata z vývaru vyjmeme a rozčtvrtíme.

Z tuku a mouky připravíme světlou zásmažku, zalijeme ji procezeným vývarem z kuřat, rozšleháme, uvedeme do varu a zvolna vaříme za občasného prošlehání nejméně 1/2 hodiny. Během vaření okořeníme omáčku mletým květem. Ke konci varu přidáme mléko, omáčku znovu krátce povaříme, podle potřeby ji přisolíme a nakonec procedíme hustým cedníkem na uvařená kuřata.

Kuřata v omáčce krátce povaříme, přidáme opláchnutou a jemně nakrájenou petrželovou nať a pokrm zjemníme dávkou másla.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kuře očištěné	2500	—	2500
Sůl	30	—	30
Voda pitná	1400	—	1400
Cibule	50	7,5	42,5
Zelenina kořenová	150	30	120
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	120	—	120
Květ mletý	1	—	1
Mléko konzumní	300	—	300
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	4711	40	4671
Ztráty celkem			1671
Hmotnost hotového výrobku			3000

Vhodné přílohy:

— různě upravená rýže
— těstoviny

17005 — KUŘE V KELÍMKU

10 porcí

1 porce: 320 g, z toho 150 g kuřete a 170 g bramborové přílohy

Kuře dušené se směsí brambor, kořenové zeleniny, žampiónů a dalších přísad. Zelenina s brambory a přísadami je současně přílohou kuřete. Kuřecí maso je udušené do měkka. Typickou jemnou vůni a chuť kuřecího masa výrazně ovlivňují další použité suroviny a přísady. Zelenina i brambory jsou dostatečně udušeny a vázány malým množstvím šťávy.

Výrobní postup:

Očištěná kuřata opláchneme, rozčtvrtíme a nařízneme v kloubech.

Slaninu rozkrájíme na drobnější kostičky, mírně ji roztavíme, přidáme k ní sádlo, přisypeme prosátou mouku a připravíme světlou, řídkou zásmažku. Zásmažku zalijeme vodou, pečlivě ji rozšleháme a vzniklou řídkou šťávu uvedeme do varu. Do tohoto základu vložíme přiravená kuřata, osolíme je a částečně podusíme; potom přidáme opláchnuté, na plátky nakrájené žampióny, očištěné, opláchnuté a na větší kostky nebo osminky nakrájené brambory, očištěnou, opláchnutou a na plátky nebo větší kousky nakrájenou zeleninu a vše zvolna dusíme do měkka.

Do hotového pokrmu přidáme opláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať.

Pokrm expedujeme v nahřátém porcelánovém nebo jiném vhodném kelímku.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kuře očištěné	2500	—	2500
Slanina s kůží	100	5	95
Sádlo škvařené	120	—	120
Mouka hladká	20	—	20
Voda pitná	500	—	500
Sůl	30	—	30
Žampióny	200	10	190
Brambory	1170	470	700
Zelenia kořenová	150	30	120
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	4800	517,5	4282,5
Ztráty celkem			1082,5
Hmotnost hotového výrobku			3200

17006 — KUŘE DUŠENÉ, S RAJČATY

10 porcí

1 porce: 320 g, z toho 150 g kuřete, zbývající množství je šťáva a doplňky (opečená rajčata a řez žemle, obložený míchanými vejci)

Porce kuřete dušeného v řidší šťávě s přísadou slaniny, vína a česneku. Kuřecí maso je udušeno do měkka, vůně i chuť jsou ovlivněny použitými přísadami. Šťáva je mírně nahnědlá, má výraznější vůni a chuť z použitých přísad, je řidší. Kuře expedujeme obložené opečenými rajčaty a řezem žemle, na němž je navršeno míchané vejce.

Výrobní postup:

Očištěná kuřata opláchneme, rozčtvrtíme, nařízneme v kloubech, osolíme, rychle je opečeme v horkém oleji a vyjmeme.

Do oleje od opékání přidáme 1/3 dávky slaniny nakrájené na drobné kostičky, částečně ji roztavíme, přidáme prosátou mouku, připravíme světlou, řídkou zásmažku, zalijeme ji vodou, pečlivě rozšleháme a uvedeme do varu.

Do vzniklé řídké šťávy (základu) vložíme opečená kuřata, přidáme česnek jemně utřený se solí a maso zvolna dusíme pod poklicí do měkka. Ke konci dušení zastříkáme pokrm červeným vínem a podle potřeby přisolíme.

Zbylé 2/3 dávky slaniny drobně nakrájíme a roztavíme.

Před expedicí jednotlivých porcí kuřete opečeme na roztavené slanině krajíček (řez) veky, dávku očištěných a opláchnutých celých rajčat (vhodná jsou menší rajčata; pokud nejsou na skladě, nakrájíme větší na silnější plátky nebo osminky) a současně připravíme míchaná vejce.

Při expedici přelijeme jednotlivé porce kuřete šťávou a obložíme opečenými rajčaty a opečeným krajíčkem veky, na který navršíme míchaná vejce. (Opečená rajčata a míchaná vejce před expedicí mírně osolíme.)

Druh potraviny	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kuře očištěné	2500	—	2500
Sůl	30	—	30
Olej stolní	100	—	100
Slanina s kůží	150	7,5	142,5
Mouka hladká	20	—	20
Voda pitná	500	—	500
Česnek	10	1	9
Víno červené	50	—	50
Žemle — veka	200	—	200
Rajčata	1000	100	900
Vejce 10 ks	400	—	400
Hmotnost potravin	4960	108,5	4851,5
Ztráty celkem			1651,5
Hmotnost hotového výrobku			3200

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

17007 — KUŘE NA ROŽNI

10 porcí

1 porce: 270 g, z toho 180 g kuřete, 1 sázené vejce a opečená rajčata a slanina

Porce kuřete upečeného na rožni, obložená sázeným vejcem, opečenými rajčaty a hřebínkem slaniny. Kuře je upečeno do měkka, má typickou vůni a chuť, je křehké a šťavnaté, dostatečně propečené. Podává se zásadně bez šťávy.

Výrobní postup:

Očištěná kuřata opláchneme, rozčtvrtíme, nařízneme v kloubech, osolíme na povrchu i uvnitř, potřeme olejem a necháme krátce odležet. Potom kuřata napíchneme na jehlu a za občasného potření olejem upečeme do měkka a do červena.

Před expedicí kuřete připravíme sázené vejce, na troše oleje opečeme menší, očištěná a opláchnutá rajčata - pokud nejsou na skladě, nakrájíme větší rajčata na silnější plátky nebo osminky — a ze slaniny připravíme nařiznutím a opečením hřebínek. (Opečená rajčata a bílek sázeného vejce mírně osolíme.)

Kuře na roštu expedujeme obložené sázeným vejcem, opečenými rajčaty a hřebínkem slaniny.

Druh potraviny	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kuře očištěné	2500	—	2500
Sůl	30	—	30
Olej stolní	100	—	100
Vejce 10 ks	400	—	400
Rajčata	500	50	450
Slanina s kůží	100	5	95
Hmotnost potravin	3630	55	3575
Ztráty celkem			875
Hmotnost hotového výrobku			2700

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

17008 — KUŘECÍ PRSÍČKA S MASITOU NÁPLNÍ

10 porcí

1 porce: 250 g, z toho 200 g kuřete s náplní a 50 g šťávy

Plátky z kuřecích prsíček, naplněné jemnou masitou náplní s žemlí a dalšími přísadami, zavinuté a udušené na tuku do měkka. Z výpeku je připravena řidší, světlejší šťáva, jemné vůně a chuti. Vůně i chuť dušeného kuřete s náplní jsou jemné a typické.

Výrobní postup:

Kuřata očistíme a opláchneme. Prsíčka pozorně vykrojíme od kosti a zbavíme kůže. Jednotlivá prsíčka rozřízneme podélně tak, aby vzniklo 10 plátků. Plátky masa opatrně naklepeme (dbáme, aby se maso neprotrhlo).

Zbývající části kuřat a kůži z prsíček vložíme do mírně osolené vařící vody, částečně ovaříme a vyjmeme. Prochladlé maso pečlivě vykostíme a umeleme najemno spolu s vepřovým masem.

Žemli oloupeme, nakrájíme na kostičky, pokropíme mlékem a necháme je vsáknout.

Polovinu dávky tuku vyšleháme se žloutky, mírně osolíme, přidáme mletý květ a pepř, připravené mleté maso, zvlhčenou žemli, prosátou strouhanou housku a pečlivě promícháme. Z bílků ušleháme pevný sníh a lehce jej vmícháme do náplně.

Připravené plátky kuřecích prsíček mírně osolíme, zabalíme do nich pečlivě náplň a spíchneme je párátkem, jehlou nebo převážeme nití. Závitky vložíme do kastrolu na druhou polovinu rozpuštěného tuku, zastříkneme je odvarem z kuřecího masa a dusíme pod pokličkou téměř do měkka (během dušení závitky často přeléváme šťávou, aby se příliš nezbarvily).

Měkké závitky ze šťávy vyjmeme. Šťávu vysmahneme na tuk, zaprášíme ji moukou, mírně osmahneme, zalijeme prochladlým odvarem z kuřat, pečlivě rozšleháme, uvedeme do varu a za občasného promíchání vaříme zvolna nejméně 1/2 hodiny. Provařenou šťávu podle potřeby přisolíme, procedíme ji hustým cedníkem na plněná kuřecí prsíčka, přidáme máslo a pokrm znovu krátce podusíme.

Při expedici jednotlivé porce kuřete přeléváme šťávou.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže
— jemnější druhy zeleninových salátů
— různé kompoty

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kuře očištěné	2500	—	2500
Sůl	30	—	30
Voda pitná — na ovaření kuřecího masa a na šťávu	1000	—	1000
Vepřová kýta kuch. uprav.	250	—	250
Žemle — veka	500	25	475
Mléko konzumní	200	—	200
Margarín	200	—	200
Vejce 3 ks	120	—	120
Květ mletý	1	—	1
Pepř mletý	1	—	1
Houska strouhaná	50	—	50
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Mouka hladká	20	—	20
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	4932	27,5	4904,5
Ztráty celkem			2404,5
Hmotnost hotového výrobku			2500

17009 — KUŘE NA ZPŮSOB BAŽANTA

10 porcí

1 porce: 200 g, z toho 150 g kuřete a 50 g šťávy
Kuře protknuté slaninou, udušené na cibulovém základě se slaninou a kořením. Z výpeku je připravena řidší, necezená šťáva, jemné kořenné vůně a chuti, se slaninou. Kuřecí maso je udušeno do měkka, má typickou vůni s příchutí použitých přísad.

Výrobní postup:

Očištěná kuřata opláchneme, protkneme polovinou dávky slaniny a mírně je osolíme na povrchu i uvnitř.
Zbylou polovinu slaniny nakrájíme na drobné kostičky, částečně ji roztavíme a přidáme k ní tuk. Na slanině s tukem osmahneme do zlatova oloupanou a jemně nakrájenou cibuli, pak základ zastříkneme trochou vody a přidáme do něho nové koření a celý pepř.

Do vařícího základu vložíme připravená kuřata, přikryjeme je poklicí a za občasného přelévání šťávou je dusíme do měkka. Měkká kuřata ze šťávy vyjmeme. Zbylou šťávu vysmahneme na tuk, zaprášíme prosátou moukou, po mírném osmahnutí zalijeme zbylou dávkou vody, pečlivě rozšleháme, uvedeme do varu a za občasného promíchání vaříme zvolna nejméně 1/2 hodiny. Provařenou šťávu podle potřeby přisolíme a nakonec zjemníme máslem.

Při expedici jednotlivé porce kuřete přeléváme necezenou šťávou.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kuře očištěné	2500	—	2500
Slanina s kůží	100	5	9
Sůl	30	—	30
Margarín	50	—	50
Cibule	150	22,5	127,5
Nové koření	1	—	1
Pepř celý	1	—	1
Voda pitná	600	—	600
Mouka hladká	20	—	20
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	3502	27,5	3474,5
Ztráty celkem			1474,5
Hmotnost hotového výrobku			2000

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže
— různé kompoty

17010 — KUŘE PO SRBSKU

10 porcí

1 porce: 270 g, z toho 150 g kuřete a 120 g šťávy se zeleninovou vložkou
Kuře dušené na světlém cibulovém základě se zelenou paprikou, rajčaty a dalšími přísadami. Kuřecí maso je udušeno do měkka, má typickou vůni a chuť z použité zeleniny. Šťáva se zeleninou a rajčatovým protlakem je přírodní, nezahuštěná.

Výrobní postup:

Očištěná kuřata opláchneme a osolíme na povrchu i uvnitř.

Oloupanou, na jemná kolečka nakrájenou cibuli mírně osmahneme na dávce tuku, zalijeme trochou vody a uvedeme do varu.

Do vařícího základu vložíme připravená kuřata, přikryjeme je poklicí a zvolna dusíme. K částečně podušeným kuřatům přidáme očištěné a opláchnuté, na kolečka pokrájené paprikové lusky, rajčatový protlak, zbylou vodu a dusíme dále téměř do měkka.

Před koncem dušení přidáme opláchnutá rajčata, nakrájená na osminky, máslo, pokrm podle potřeby přisolíme a dodusíme.

Při expedici jednotlivé porce kuřete přeléváme šťávou se zeleninovou vložkou.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kuře očištěné	2500	—	2500
Sůl	30	—	30
Cibule	150	22,5	127,5
Margarín	80	—	80
Voda pitná	300	—	300
Paprikové lusky čerstvé	1000	250	750
Rajčatový protlak	50	—	50
Rajčata	500	50	450
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	4660	322,5	4337,5
Ztráty celkem			1637,5
Hmotnost hotového výrobku			2700

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže

17011 — PERKELT Z KUŘAT

10 porcí

1 porce: 220 g, z toho 150 g kuřete a 70 g šťávy

Kuře dušené na světlém cibulovém základu s paprikou a rajčatovým protlakem. Kuřecí maso je měkké, má typickou vůni a chuť po paprice a rajčatovém protlaku. Šťáva se nezahušťuje, je řidší. Má načervenalou barvu, vůni a chuť po kuřecím mase a rajčatovém protlaku, je lesklá tukem.

Výrobní postup:

Očištěná kuřata opláchneme, rozčtvrtíme, nařízneme v kloubech a osolíme.

Očištěnou, jemně nakrájenou cibuli osmahneme do růžova na horkém sádle, přidáme k ní papriku a mírně ji zpěníme, přimícháme rajčatový protlak, základ zalijeme vodou a uvedeme do varu.

Do vařícího základu vložíme připravená kuřata, přikryjeme je poklicí a dusíme do měkka. Šťávu podle potřeby přisolíme.

Při expedici přeléváme jednotlivé porce kuřete šťávou.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kuře očištěné	2500	—	2500
Sůl	30	—	30
Cibule	150	22,5	127,5
Sádlo škvařené	150	—	150
Paprika mletá	20	—	20
Rajčatový protlak	50	—	50
Voda pitná	600	—	600
Hmotnost potravin	3500	22,5	3477,5
Ztráty celkem			1277,5
Hmotnost hotového výrobku			2200

Vhodné přílohy:

— různě upravená rýže
— různé druhy těstovin

17012 — KYJEVSKÝ KOTLET (Minutka)

10 porcí

1 porce: a) 130 g (prsíčka s pažní kostičkou)
b) 150 g (stehýnka s celou holenní kostičkou)

Částečně vykostěné a rozklepané čtvrtky kuřete, naplněné dávkou syrového másla, pečlivě zabaleného, obalené v trojbalu a usmažené v horkém oleji dočervena. Z prsíček vyčnívá pažní kostička, ze stehýnek holenní kostička. Vůně i chuť smaženého kuřete — kyjevského kotletu — jsou jemné a typické; při rozříznutí porce vytéká máslo. Kuře je na skusu křehké, dobře prosmažené.

Výrobní postup:

Očištěná kuřata opláchneme a stáhneme z nich kůži až po křidélka. Prsíčka pečlivě vyřízneme spolu s křidélkem, zadní část stehýnka vykostíme, ponecháme pouze stehenní kost. Prsíčka i stehýnka nařízneme, pečlivě, ale opatrně naklepeme (dbáme, aby se maso neprotrhlo a aby se neuvolnila křidélka a stehenní kostička v kloubu) a mírně osolíme. Do jednotlivých porcí pečlivě zabalíme po 20 g tuhého másla a maso spíchneme párátkem. Porce postupně obalíme v prosáté mouce, vejcích rozšlehaných s mlékem a mírně osolených, v prosáté strouhané housce a rychleji je usmažíme do červena v horkém oleji.

(Křidélka a stehenní kostičky vyčnívají z usmažených porcí tak, že se podobají žeberní kosti. Párátka před expedicí vyjmeme.)

Kyjevský kotlet smažíme na objednávku z předem připravených surovin.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kuře očištěné	2500	—	2500
Sůl	30	—	30
Máslo	200	—	200
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 5 ks	200	—	200
Mléko konzumní	50	—	50
Houska strouhaná	250	—	250
Olej stolní na smažení	300	—	300
Hmotnost potravin	3630	—	3630
Ztráty celkem			a) 2330
			b) 2130
Hmotnost hotového výrobku			a) 1300
			b) 1500

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů
— různé kompoty

17013 — OMELETA S KUŘECÍMI JÁTRY (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 110 g

Vaječná omeleta s kuřecími játry, podušenými na másle s cibulí. Upečená omeleta je křehká a vláčná, na povrchu je mírně opečená. Má jemnou, typickou vůni a chuť po upečených vejcích a podušených kuřecích játrech.

Výrobní postup:

Kuřecí játra očistíme, opláchneme a nakrájíme na drobnější kousky nebo kostičky.

Cibuli oloupeme, jemně nakrajíme, osmahneme ji mírně na másle, přidáme k ní připravená játra a za stálého míchání je pečlivě osmahneme.

Vejce rozšleháme se solí, zalijeme jimi osmahnutá kuřecí játra a za občasného promíchání vidličkou necháme na plotně mírně ztuhnout (zhoustnout). Potom vložíme omeletu do horké trouby, krátce ji zapečeme, vyjmeme, přeložíme na polovinu a expedujeme.

(Omeletu můžeme připravit také druhým způsobem: játra s cibulí osmahneme a podusíme na polovině dávky másla, naplníme jimi zvlášť upečenou vaječnou omeletu, přeložíme ji a expedujeme.)

Omeletu s kuřecími játry připravujeme zásadně na objednávku.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kuřecí játra	500	50	450
Cibule	100	15	85
Máslo	100	—	100
Vejce 20 ks	800	—	800
Sůl	20	—	20
Hmotnost potravin	1520	65	1455
Ztráty celkem			355
Hmotnost hotového výrobku			1100

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů

17014 — PAŠTIČKY S KUŘECÍM RAGÚ — 10 porcí

1 porce: 100 g

Kulaté paštičky z listového těsta, naplněné jemným kuřecím ragú. Kuřecí ragú je připraveno s přísadou uvařeného květáku a chřestu a vázáno jemnou, mírně kořeněnou omáčkou. Upečené paštičky mají mírně nazlátlou barvu, jsou propečené a křehké. Kuřecí ragú má jemnou vůni i chuť po použitých surovinách a přísadách, je hustší, vázané světlejší omáčkou.

Výrobní postup:

Z listového těsta vyválíme plát o tloušťce asi 5 mm a vypícháme z něho kolečka o průměru asi 5 cm a kroužky stejné velikosti. Okraje koleček potřeme rozmíchaným vejcem, na ně klademe kroužky (vypíchnutý střed kroužků má asi 10 mm v průměru) a opět je potřeme vejcem. Připravené paštičky upečeme v dostatečně vyhřáté troubě.

Očištěné a opláchnuté kuře rozsekneme na menší díly, osolíme je, vložíme do kastrolu s polovinou dávky másla, zastříkneme trochou vody a udusíme do měkka.

Částečně zchladlé dušené maso pečlivě vykostíme, nakrájíme na drobné kostičky a přidáme k němu opláchnutý a v osolené vodě uvařený květák, rozebraný na drobnější růžičky, a chřest nakrájený na menší kousky.

Ze zbylé poloviny másla a z prosáté hladké mouky připravíme světlou zásmažku, zalijeme ji vlažným vývarem z květáku a mlékem, pečlivě rozšleháme, uvedeme do varu a zvolna vaříme za občasného prošlehání nejméně 1/2 hodiny. Během vaření okořeníme omáčku mletým květem a přidáme do ní šťávu z dušeného kuřete.

Provařenou omáčku zjemníme žloutky, rozšlehanými s trochou vlažného vývaru z květáku, podle potřeby ji přisolíme, přidáme do ní nakrájené kuřecí maso s květákem a chřestem a směs pečlivě promícháme.

Hotovou horkou směsí plníme upečené teplé paštičky a expedujeme. (Jsou-li paštičky vychladlé, prohřejeme je před plněním v horké troubě.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Listové těsto (receptura č. 19546)	400	—	400
Vejce 1 kus	40	—	40
Kuře očištěné	700	—	700
Sůl	20	—	20
Máslo	100	—	100
Květák očištěný	100	—	100
Voda pitná na dušení kuřete a vaření květáku	250	—	250
Chřest sterilovaný, bez nálevu	100	—	100
Mouka hladká	50	—	50
Mléko konzumní	100	—	100
Květ mletý	1	—	1
Žloutky 2 ks	40	—	40
Hmotnost potravin	1901	—	1901
Ztráty celkem			901
Hmotnost hotového výrobku			1000

17015 — KUŘE PEČENÉ

10 porcí

1 porce: 150 g, z toho 100 g kuřete a 50 g šťávy
Kuře upečené dočervena na másle a dělené na jednotlivé porce. Pečené kuře má jemnou a typickou vůni i chuť, je dostatečně propečené a šťavnaté. Z výpeku je připravena řidší, světlejší šťáva jemné vůně a chuti.

Výrobní postup:

Kuřata očistíme, opláchneme a necháme je okapat. Pak je mírně osolíme na povrchu i uvnitř a ztvarujeme pomocí nitě nebo jehlic. Připravená kuřata vložíme do pekáče, přidáme k nim polovinu dávky másla, přilejeme trochu vody a za občasného přelévání výpekem je upečeme do zlatova. Upečená kuřata ze šťávy vyjmeme.

Šťávu vysmahneme na tuk, zaprášíme moukou, mírně osmahneme, zalijeme zbylou vodou, pečlivě rozšleháme a za občasného promíchání ji vaříme nejméně 1/2 hodiny.

Provařenou šťávu procedíme hustým cedníkem, podle potřeby ji přisolíme a nakonec zjemníme zbylou polovinou dávky másla.

Při expedici podléváme jednotlivé porce kuřete hotovou šťávou.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kuře očištěné	1500	—	1500
Sůl	20	—	20
Máslo	100	—	100
Voda pitná	600	—	600
Mouka hladká	20	—	20
Hmotnost potravin	2240	—	2240
Ztráty celkem			740
Hmotnost hotového výrobku			1500

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže
— jemnější druhy zeleninových salátů
— různé kompoty

17015/A — KUŘE PEČENÉ

10 porcí

1 porce: 230 g, z toho 180 g kuřete a 50 g šťávy
Kuře upečené dočervena na másle a dělené na jednotlivé porce. Pečené kuře má jemnou a typickou vůni a chuť, je dostatečně propečené, šťavnaté. Z výpeku připravená šťáva je řidší, světlejší, má jemnou vůni a chuť.

Výrobní postup:

Výrobní postup je stejný jako u předcházející receptury č. 17015 KUŘE PEČENÉ.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kuře očištěné	2500	—	2500
Sůl	30	—	30
Máslo	200	—	200
Voda pitná	600	—	600
Mouka hladká	20	—	20
Hmotnost potravin	3350	—	3350
Ztráty celkem			1050
Hmotnost hotového výrobku			2300

17016 — KUŘE PEČENÉ S NÁDIVKOU

10 porcí

1 porce: 200 g, z toho 150 g kuřete a 50 g šťávy

Kuře, naplněné jemnou žemlovou nádivkou s dalšími přísadami, upečené dočervena na másle a dělené na jednotlivé porce. Vůně i chuť pečeného kuřete i nádivky jsou jemné a typické; kuře je dostatečně propečené, nádivka je vláčná. Šťáva připravená z výpeku je řidší, má světlejší barvu, jemnou a typickou chuť z pečeného kuřete na másle, kterým je zjemněná.

Výrobní postup:

Kuřata očistíme, opláchneme, necháme je okapat a kůži na prsíčkách uvolníme pro náplň.

Žemli oloupeme, nakrájíme na drobné kostičky, pokropíme mlékem a necháme vsáknout.

Máslo ušleháme se žloutky, mírně osolíme, přidáme opláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať, mletý květ, připravenou zvlhčenou žemli a směs pečlivě promícháme. Z bílků ušleháme pevný sníh a lehce jej vmícháme do nádivky.

Připravená kuřata mírně osolíme na povrchu i uvnitř, naplníme je nádivkou, stáhneme nití nebo jehlicí, vložíme je na tuk s částí dávky másla a upečeme. Během pečení přeléváme kuřata výpekem a podléváme trochou vody, aby se výpek nepřipálil.

Upečená kuřata ze šťávy vyjmeme. Šťávu vysmahneme na tuk, zaprášíme moukou, mírně osmahneme, zalijeme vodou, pečlivě rozšleháme a za občasného promíchání vaříme nejméně 1/2 hodiny.

Provařenou šťávu procedíme hustým cedníkem, podle potřeby přisolíme a zjemníme zbytkem másla.

Při expedici podléváme jednotlivé porce hotovou šťávou.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže
— jemnější druhy zeleninových salátů
— různé kompoty

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kuře očištěné	1500	—	1500
Nádivka:			
Žemle — veka	300	15	285
Mléko konzumní	150	—	150
Máslo	30	—	30
Vejce 2 ks	80	—	80
Sůl	5	—	5
Petrželová nať	5	1,2	3,8
Květ mletý	1	—	1
Sůl	20	—	20
Margarín na pečení kuřat	30	—	30
Mouka hladká	20	—	20
Voda pitná	600	—	600
Máslo na pečení kuřat a do šťávy	70	—	70
Hmotnost potravin	2811	16,2	2794,8
Ztráty celkem			794,8
Hmotnost hotového výrobku			2000

17017 — KUŘE NA PAPRICE

10 porcí

1 porce: 240 g, z toho 90 g kuřete a 150 g omáčky

Porce kuřete dušeného na světlém cibulovém základě s paprikou. Kuřecí maso je měkké, má typickou vůni a chuť s příchutí papriky. Omáčka připravená zahuštěním základu je jemná, hustší, světle načervenalá, má chuť po paprice a je zjemněná mlékem.

Výrobní postup:

Kuřata očistíme, opláchneme, rozsekáme na jednotlivé porce, nařízneme v kloubech a osolíme.

Očištěnou, jemně nakrájenou cibuli osmažíme do růžova na polovině dávky tuku, přidáme papriku, mírně ji osmahneme, základ zalijeme částí vody a uvedeme do varu.

Do vařícího základu vložíme porce kuřat, přikryjeme je poklicí a dusíme téměř do měkka. Téměř měkká kuřata ze základu vyjmeme.

Základ od dušení kuřat zahustíme světlou zásmažkou, připravenou z druhé poloviny dávky tuku a z mouky, rozředíme vodou a za občasného prošlehání zvolna vaříme nejméně 1/2 hodiny. Ke konci varu omáčku zjemníme mlékem, znovu krátce povaříme, podle potřeby přisolíme, procedíme hustým cedníkem na kuřata a společně znovu krátce podusíme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kuře očištěné	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Cibule	200	30	170
Margarín	150	—	150
Paprika mletá	15	—	15
Voda pitná	900	—	900
Mouka hladká	100	—	100
Mléko konzumní	300	—	300
Hmotnost potravin	3195	30	3165
Ztráty celkem			765
Hmotnost hotového výrobku			2400

Vhodné přílohy:

— různě upravená rýže
— těstoviny
— různě upravené brambory

17018 — KUŘE ZADĚLÁVANÉ

10 porcí

1 porce: 240 g, z toho 90 g kuřete a 150 g omáčky

Kuře uvařené v mírně osolené vodě se zeleninou a dělené na porce. Kuře je měkké, má jemnou, typickou vůni a chuť. Omáčka připravená zahuštěním vývaru z kuřete má jemnou vůni a chuť po uvařeném kuřeti a zelenině, je mírně ochucená květem a petrželovou natí a je hustší.

Výrobní postup:

Kuřata očistíme, opláchneme, vložíme do mírně osolené vařící vody, přidáme k nim oloupanou rozkrájenou cibuli a očištěnou opláchnutou zeleninu a uvaříme je téměř do měkka.

Uvařená kuřata vyjmeme a rozsekáme na jednotlivé porce.

Z másla a mouky připravíme světlou zásmažku, zalijeme ji procezeným vývarem z kuřat, rozšlehám, uvedeme do varu a zvolna vaříme za občasného prošlehání nejméně 1 hodinu. Během vaření okořeníme omáčku mletým květem. Nakonec ji zjemníme mlékem, znovu krátce povaříme, podle potřeby přisolíme a procedíme hustým cedníkem na uvařená kuřata. Kuřata v omáčce krátce podusíme a nakonec do pokrmu přidáme opláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kuře očištěné	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Voda pitná	1400	—	1400
Cibule	50	7,5	42,5
Zelenina kořenová	150	30	120
Máslo	150	—	150
Mouka hladká	120	—	120
Květ mletý	1	—	1
Mléko konzumní	300	—	300
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3711	40	3671
Ztráty celkem			1271
Hmotnost hotového výrobku			2400

Vhodné přílohy:

— různě upravená rýže
— těstoviny

17019 — KUŘE NA DIVOKO — 10 porcí

1 porce: 300 g (1/2 kuřete)
Polovina kuřete ochuceného pepřem a citrónovou šťávou a upečeného na roštu nebo na rožni. Kuře je dozlatova upečené, měkké a šťavnaté, má typickou vůni a chuť a příchuť po citrónové šťávě a pepři. Podává se zásadně bez šťávy.

Výrobní postup:

Kuře očistíme, opláchneme a ostrým nožem rozpůlíme. Půlky kuřete osolíme, opepříme, pokapeme citrónovou šťávou, částí oleje a necháme je v chladu nejméně 2 hodiny proležet.

Jednotlivé porce upevníme špejlí nebo jehlou a pečeme na roštu nebo na rožni. Během pečení je potíráme na povrchu olejem a obracíme.

Vhodné přílohy:

— různé druhy pečiva
— chléb

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kuře očištěné	4000	—	4000
Sůl	40	—	40
Pepř mletý	2	—	2
Citrón	500	300	200
Olej stolní	150	—	150
Hmotnost potravin	4692	300	3292
Ztráty celkem			1392
Hmotnost hotového výrobku			3000

17020 — KUŘE PEČENÉ — GRILOVANÉ (Receptura platí pouze pro malovýrobu — přípravu jednotlivých kusů kuřat — porcí apod.) — 1 kg

Kuře osolené a okořeněné paprikou, potřené olejem, a upečené dočervena na otáčivém grilu. Maso je dostatečně propečené, šťavnaté. Grilované kuře má typickou vůni a chuť. Prodává se na váhu. Šťáva se k pokrmu nepřipravuje.

Výrobní postup:

Očištěná kuřata opláchneme, necháme dobře okapat, mírně je osolíme na povrchu i uvnitř, poprášíme paprikou, potřeme olejem a necháme krátce odležet.

Odležená kuřata napícháme na grilovací jehlu, upevníme je, vložíme do grilovacího zařízení a za občasného potírání zbylým olejem (popřípadě odkapávající šťávou) upečeme do měkka.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různé druhy pečiva
— jemnější druhy zeleninových salátů
— různé doplňky (ochucené máslo, kečup, sterilované okurky, jemné studené pikantní omáčky apod.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kuře očištěné	1400	—	1400
Sůl	20	—	20
Paprika mletá	15	—	15
Olej stolní	50	—	50
Hmotnost potravin	1485	—	1485
Ztráty celkem			485
Hmotnost hotového výrobku			1000

17021 — KUŘE NA ZBOJNICKÝ ZPŮSOB

10 porcí

1 porce: 190 g

Kuře protknuté slaninou, osolené, opepřené, potřené česnekem a olejem a upečené na rožni dočervena. Kuřecí maso má typickou vůni a chuť po použitých surovinách a přísadách; je křehké a šťavnaté, dostatečně propečené. Podává se zásadně bez šťávy.

Výrobní postup:

Kuřata očistíme, opláchneme a necháme okapat. Pak je protkneme slaninou, osolíme a opepříme na povrchu i uvnitř, potřeme jemně třeným česnekem a olejem a necháme krátce odležet.

Odleželá kuřata napícháme a upevníme na jehlu a za občasného potření zbylým olejem (popřípadě odkapávající šťávou) upečeme na rožni do měkka.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různé druhy pečiva
— různé druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kuře očištěné	2500	—	2500
Slanina bez kůže	200	—	200
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	2	—	2
Česnek	30	3	27
Olej stolní	100	—	100
Hmotnost potravin	2862	3	3859
Ztráty celkem			959
Hmotnost hotového výrobku			1900

17022 — KUŘE NA ŠPANĚLSKÝ ZPŮSOB

10 porcí

1 porce: 220 g, z toho 150 g kuřete a 70 g šťávy s vložkou

Porce kuřete dušeného na cibuli, s česnekem, kečupem, vínem a dalšími přísadami. Kuře je měkké a šťavnaté. Typická vůně a chuť kuřecího masa je výrazně ovlivněna použitými surovinami a přísadami. Šťáva je načervenalá, řidší, vůně a chuti z použitých přísad.

Výrobní postup:

Kuřata očistíme, opláchneme, rozčtvrtíme a nařízneme je v kloubech; dostatečně okapaná osolíme, opepříme a opečeme na oleji.

Do oleje zbylého od opékání přidáme polovinu dávky másla a na něm do růžova osmahneme oloupanou a jemně nakrájenou cibuli.

K osmahnuté cibuli přidáme oloupaný, jemně rozsekaný česnek a kečup, základ zalijeme vodou a uvedeme do varu.

Do vařícího základu vložíme připravená kuřata, přikryjeme je poklicí a za občasného přelévání dusíme. Asi po půl hodině dušení přidáme ke kuřatům šunku nakrájenou na nudličky a podušenou na zbylé polovině másla, přilijeme bílé víno a maso dodusíme. Nakonec šťávu podle potřeby přisolíme.

Při expedici přeléváme jednotlivé porce kuřete necezenou šťávou s vložkou šunky.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kuře očištěné	2500	—	2500
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Olej stolní	100	—	100
Máslo	100	—	100
Cibule	100	15	85
Česnek	20	2	18
Kečup	100	—	100
Voda pitná	300	—	300
Šunka	200	—	200
Víno bílé	200	—	200
Hmotnost potravin	3651	17	3634
Ztráty celkem			1434
Hmotnost hotového výrobku			2200

17041 — KUŘECÍ PRSÍČKA NA MÁSLE — S BROSKVEMI (Minutka) 10 porcí

1 porce: 130 g, z toho 60 g kuřecího masa

Kuřecí maso nakrájené na 2—3 tenčí plátky, lehce naklepané a opečené, obložené plátky broskví, prohřátými na másle s přísadou bílého vína. Při expedici se pokrm posype rozsekanými jádry vlašských ořechů. Vůně a chuť jsou jemné, typické po použitých surovinách a přísadách.

Výrobní postup:

Kuřecí prsíčka nakrájíme přes vlákno na 2—3 větší, tenčí plátky, lehce je naklepeme, mírně osolíme, lehce osmahneme na horkém oleji, přidáme polovinu dávky másla a velmi krátce podusíme.

Okapanou a oloupanou kompotovou broskev nakrájíme na plátky (podle počtu filátek z kuřecích prsíček), vložíme do zbylé poloviny rozpuštěného másla, zastříkneme vínem a krátce prohřejeme.

Při expedici ozdobíme pečené plátky z kuřecích prsíček prohřátými plátky broskve, podlijeme zbylou šťávou z kuřecího masa a z broskví a posypeme jemně sekanými jádry vlašských ořechů.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže

(Obdobným způsobem lze připravit pokrmy s použitím ananasu, banánu, pomeranče, hrušek a pod.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Čistá kuřecí svalovina — prsíčka	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Olej stolní	100	—	100
Máslo	200	—	200
Broskve půlené — loupané (kompot) bez nálevu	500	—	500
Víno bílé	100	—	100
Jádra vlašských ořechů	100	—	100
Hmotnost potravin	2030	—	2030
Ztráty celkem			730
Hmotnost hotového výrobku			1300

17042 — KUŘECÍ PRSÍČKA NA MÁSLE — SE ŠUNKOU (Minutka) 10 porcí

1 porce: 90 g, z toho 60 g kuřecího masa a 20 g šunky

Kuřecí maso nakrájené na tenčí plátky, osmahnuté, s přísadou másla a podušené šunky. Vůně a chuť jsou jemné, typické po použitých surovinách a přísadách

Výrobní postup:

Kuřecí prsíčka nakrájíme přes vlákno na menší tenké plátky, lehce je osmahneme na horkém oleji, mírně osolíme, přidáme polovinu dávky másla a znovu lehce osmahneme.

Šunku prohřejeme na zbylé polovině másla a ozdobíme jí osmahnutá kuřecí prsíčka.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže
— jemnější druhy zeleninových salátů
— doplněk: na másle prohřáté ovoce čerstvé nebo kompotované (kompot švestkový, jablkový, hruškový a pod.)
— různé druhy kompotů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Čistá kuřecí svalovina — — prsíčka	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Olej stolní	100	—	100
Máslo	150	—	150
Šunka	200	—	200
Hmotnost potravin	1480	—	1480
Ztráty celkem			580
Hmotnost hotového výrobku			900

17043 — KUŘECÍ PRSÍČKA NA SMETANĚ S VÍNEM (Minutka) 10 porcí

1 porce: 170 g, z toho 60 g kuřecího masa
Kuřecí maso nakrájené na tenčí plátky, osmahnuté, s přísadou moučného másla, zastříknuté bílým vínem, drůbežím vývarem a podušené; nakonec se přidá smetana ke zjemnění. Vůně a chuť jsou jemné a typické po použitých surovinách a přísadách.
Omáčka je mírně nažloutlá, hustší.

Výrobní postup:

Kuřecí prsíčka nakrájíme přes vlákno na menší tenké plátky, lehce je osmahneme na horkém oleji, mírně osolíme, přidáme moučné máslo, znovu mírně osmahneme, zastříkneme dávkou vína a krátce podusíme. Po zalití drůbežím vývarem pečlivě promícháme. Nakonec přidáme smetanu, znovu krátce podusíme a hotový pokrm podle potřeby přisolíme.

Vhodné přílohy:

— různě upravená rýže
— různě upravené těstoviny
— různě upravené brambory
— doplněk: citrón

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Čistá kuřecí svalovina — prsíčka	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Olej stolní	100	—	100
Moučné máslo, receptura č. 19977	100	—	100
Víno bílé	200	—	200
Vývar C — č. 10201/C	200	—	200
Smetana 12 %	1000	—	1000
Hmotnost potravin	2630	—	2630
Ztráty celkem			930
Hmotnost hotového výrobku			1700

17044 — KUŘECÍ PRSÍČKA S JABLKY A ŠUNKOU (Minutka) 10 porcí

1 porce: 150 g, z toho 60 g kuřecího masa
Kuřecí maso nakrájené na 2—3 tenčí plátky, lehce naklepané a opečené, obložené terči z oloupaných jablek, podušenými na másle se šunkou. Vůně a chuť jsou jemné a typické po použitých surovinách a přísadách.

Výrobní postup:

Kuřecí prsíčka nakrájíme přes vlákno na 2—3 větší, tenčí plátky, lehce je naklepeme, mírně osolíme. Lehce osmahneme na horkém oleji, přidáme 1/2 dávky másla a velmi krátce je podusíme.

Opláchnutá celá jablka oloupeme, vypíchneme jadérník a nakrájíme na plátky — terče asi 3—5 mm silné. Pečlivě propláchnuté a spařené rozinky vložíme do pánve, zastříkneme drůbežím vývarem, krátce povaříme, přidáme jablkové terče a zbylé máslo a směs krátce prohřejeme. Nakonec v ní prohřejeme plátek šunky.

Při expedici ozdobíme opečené plátky z kuřecích prsíček prohřátými plátky jablek s rozinkami a šunkou.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže
— jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Čistá kuřecí svalovina — prsíčka	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Olej stolní	100	—	100
Máslo	200	—	200
Jablka (nakyslý druh)	500	175	325
Rozinky	100	—	100
Vývar C — č. 10201/C	200	—	200
Šunka	200	—	200
Hmotnost potravin	2330	175	2155
Ztráty celkem			655
Hmotnost hotového výrobku			1500

17045 — KUŘECÍ PRSÍČKA NA MÁSLE — S JABLKY (Minutka) 10 porcí

1 porce: 140 g, z toho 60 g kuřecího masa
Kuřecí maso nakrájené na 2—3 tenčí plátky, lehce naklepané a opečené, obložené terči z oloupaných jablek, podušenými na másle s přísadou bílého vína.
Při expedici se pokrm posype na nudličky nakrájenými praženými mandlemi.
Vůně a chuť jsou jemné, typické po použitých surovinách a přísadách.

Výrobní postup:

Kuřecí prsíčka nakrájíme přes vlákno na 2—3 větší, tenčí plátky, lehce je naklepeme, mírně osolíme, lehce osmahneme na horkém oleji, přidáme polovinu dávky másla a velmi krátce podusíme.

Opláchnutá celá jablka oloupeme, vypíchneme jaderník a nakrájíme na plátky — terče o tloušťce asi 5 mm.

Na pánvi rozpustíme zbylou polovinu másla, přidáme připravené terče jablek a bílé víno, a jablka krátce podusíme.

Při expedici ozdobíme opečené plátky z kuřecích prsíček podušenými terči jablek, přelijeme zbylou šťávou z kuřecího masa a z dušených jablek a posypeme praženými, na nudličky nakrájenými mandlemi.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Čistá kuřecí svalovina — prsíčka	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Olej stolní	100	—	100
Máslo	200	—	200
Jablka	1000	350	650
Víno bílé	100	—	100
Mandle pražené	50	—	50
Hmotnost potravin	2480	350	2130
Ztráty celkem			730
Hmotnost hotového výrobku			1400

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže

17046 — KUŘECÍ SMĚS (Minutka) 10 porcí

1 porce: 100 g, z toho 75 g kuřecího masa
Kuřecí maso nakrájené na drobnější kousky, osmahnuté na oleji s cibulí, s přísadou másla.
Vůně a chuť jsou jemné a typické po použitých surovinách a přísadách.
(Místo másla lze použít jako přísadu některé ochucené máslo v dávce 10—20 g. Podle druhu použitého másla se uvádí název pokrmu; kupříkladu KUŘECÍ SMĚS S BYLINK. MÁSLEM apod.).

Výrobní postup:

Kuřecí svalovinu nakrájíme na drobnější kousky. Oloupanou, jemně nakrájenou cibuli mírně osmahneme na oleji, přidáme nakrájenou kuřecí svalovinu a za stálého promíchávání ji pečlivě osmahneme.

Nakonec přidáme do směsi máslo, osolíme ji a promícháme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Čistá kuřecí svalovina	1250	—	1250
Cibule	200	30	170
Olej stolní	150	—	150
Máslo	150	—	150
Sůl	30	—	30
Hmotnost potravin	1780	30	1750
Ztráty celkem			750
Hmotnost hotového výrobku			1000

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže
— jemnější druhy zeleninových salátů nebo kompoty

Další způsoby úpravy:

Místo přidání ochuceného másla do pokrmu lze máslo nakrájet na ozdobné plátky, hoblinky, smotky apod. a přiložit je na hotový pokrm, případně na plátku oloupaného citrónu.

17047 — KUŘECÍ SMĚS NA SMETANĚ S ŽAMPIÓNY (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 180 g, z toho 60 g kuřecího masa

Kuřecí maso nakrájené na tenčí plátky, osmahnuté, s přísadou moučného másla a žampiónů, zastříknuté bílým vínem a drůbežím vývarem a podušené; nakonec se přidá smetana pro zjemnění.

Vůně a chuť jsou jemné a typické po použitých surovinách a přísadách.

Omáčka je světlejší barvy, hustší, s vložkou žampiónů.

Výrobní postup:

Kuřecí svalovinu nakrájíme přes vlákno na menší plátky, lehce je osmahneme na horkém oleji, mírně osolíme, přidáme moučné máslo, očištěné, opláchnuté žampióny nakrájené na plátky, krátce je osmahneme, zastříkneme dávkou vína a drůbežího vývaru, pečlivě promícháme a krátce podusíme.

Nakonec přidáme smetanu, znovu krátce podusíme a hotový pokrm podle potřeby přisolíme.

Vhodné přílohy:

— různě upravená rýže
— různě upravené těstoviny
— různě upravené brambory
— doplněk: citrón

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Čistá kuřecí svalovina	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Olej stolní	100	—	100
Moučné máslo, receptura č. 19977	100	—	100
Žampióny čerstvé	200	10	190
Vývar C — č. 10201/C	200	—	200
Víno bílé	100	—	100
Smetana 12 %	1000	—	1000
Hmotnost potravin	2730	10	2720
Ztráty celkem			920
Hmotnost hotového výrobku			1800

17048 — KUŘECÍ SMĚS NA MYSLIVECKÝ ZPŮSOB (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 150 g, z toho 60 g kuřecího masa

Kuřecí maso nakrájené na drobnější kousky, osmahnuté na slanině s cibulí, s přísadou žampiónů podušených na másle, červeného vína, koření, citrónu a rybízového džemu.

Vůně a chuť jsou jemné a typické po použitých surovinách a přísadách.

Výrobní postup:

Kuřecí svalovinu nakrájíme na drobnější kousky. Slaninu nakrájíme na drobnější kostičky, částečně roztavíme, přidáme oloupanou, jemně nakrájenou cibuli a mírně osmahneme. K osmahnuté cibuli přidáme připravenou kuřecí svalovinu, částečně rozlámaný bobkový list a čerstvě mletý pepř, směs osmahneme, zastříkneme vínem a polovinou dávky drůbežího vývaru a krátce podusíme.

Do směsi přidáme na plátky nakrájené, na moučném másle osmahnuté a se zbylou dávkou drůbežího vývaru krátce podušené žampióny, zastříkneme citrónovou šťávou, přidáme rybízový džem, pokrm mírně osolíme a znovu velmi krátce podusíme.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže
— různé krokety
— jemnější druhy zeleninových salátů
— doplněk: citrón

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Čistá kuřecí svalovina	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Slanina bez kůře	150	—	150
Cibule	100	15	85
Bobkový list, pepř	1	—	1
Žampióny čerstvé	200	10	190
Moučné máslo receptura č. 19977	100	—	100
Víno červené	200	—	200
Vývar C — č. 10201/C	300	—	300
Citróny	100	60	40
Džem rybízový	200	—	200
Hmotnost potravin	2381	85	2296
Ztráty celkem			796
Hmotnost hotového výrobku			1500

17049 — KUŘECÍ SMĚS PIKANTNÍ (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 130 g, z toho 60 g kuřecího masa

Kuřecí maso nakrájené na drobnější kousky, osmahnuté na oleji s cibulí a kořenovou zeleninou, s přísadou moučného másla, rajčatového protlaku, česneku, bílého vína a šunky, podušené na másle. Vůně a chuť jsou jemné, typické po použitých surovinách a přísadách.

Výrobní postup:

Kuřecí svalovinu nakrájíme na drobnější kousky. Oloupanou, jemně nakrájenou cibuli mírně osmahneme na oleji, přidáme kořenovou zeleninu nakrájenou na tenké plátky, společně osmahneme, přidáme nakrájenou kuřecí svalovinu a za stálého promíchávání ji pečlivě osmahneme.

Do osmahnuté směsi přidáme moučné máslo, po jeho rozpuštění přidáme na drobnější nudličky nakrájenou šunku, rajčatový protlak, jemně utřený česnek a bílé víno a za pečlivého promíchávání krátce směs podusíme a osolíme.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže
— různě upravené těstoviny

Doplněk: citrón

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Čistá kuřecí svalovina	1000	—	1000
Olej stolní	150	—	150
Cibule	150	22,5	127,5
Kořenová zelenina celer, mrkev	150	30	120
Moučné máslo, receptura č. 19977	100	—	100
Rajčatový protlak	150	—	150
Česnek	20	2	18
Víno bílé	200	—	200
Šunka	200	—	200
Sůl	30	—	30
Hmotnost potravin	2150	54,5	2095,5
Ztráty celkem			795,5
Hmotnost hotového výrobku			1300

17050 — SMĚS Z KUŘETE NA INDICKÝ ZPŮSOB (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 150 g, z toho 60 g kuřecího masa

Kuřecí maso nakrájené na tenčí plátky, osmahnuté s cibulí s přísadou moučného másla, jablek a kari koření; nakonec se přidá smetana ke zjemnění a citronová šťáva.

Vůně a chuť jsou jemné a typické po použitých surovinách a přísadách.

Směs je mírně nažloutlá po použitém kari, hustší.

Výrobní postup:

Kuřecí svalovinu nakrájíme na menší tenké plátky.

Oloupanou, jemně nakrájenou cibuli mírně osmahneme na horkém oleji, přidáme připravenou kuřecí svalovinu, pečlivě osmahneme, přidáme kari koření, moučné máslo, pečlivě promícháme, přidáme oloupaná, na hrubší nudličky nakrájená jablka a sůl a směs pečlivě promícháme a krátce znovu osmahneme.

Nakonec přidáme smetanu, kratičce podusíme a pokrm dochutíme citrónovou šťávou.

Vhodné přílohy:

— různě upravená rýže
— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Čistá kuřecí svalovina	1000	—	1000
Cibule	150	22,5	127,5
Sůl	30	—	30
Olej stolní	100	—	100
Moučné máslo, receptura č. 19977	150	—	150
Jablka	500	175	325
Kari koření	20	—	20
Smetana 12 %	600	—	600
Citrón	100	60	40
Hmotnost potravin	2650	257,5	2392,5
Ztráty celkem			892,5
Hmotnost hotového výrobku			1500

17051 — SMĚS Z KUŘETE NA STAROČESKÝ ZPŮSOB (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 120 g, z toho 60 g kuřecího masa

Kuřecí maso nakrájené ma tenčí plátky, osmahnuté s cibulí, s přísadou másla, rozinek a rozčtvrcených švestek. Při expedici se pokrm posype rozsekanými jádry vlašských ořechů. Vůně a chuť jsou jemné, typické po použitých surovinách a přísadách.

Výrobní postup:

Kuřecí svalovinu nakrájíme na menší tenké plátky.

Oloupanou, jemně nakrájenou cibuli mírně osmahneme na horkém oleji, přidáme připravenou kuřecí svalovinu, pečlivě osmahneme, přidáme máslo, pečlivě propláchnuté a spařené rozinky, sůl a směs krátce podusíme. Nakonec přidáme vypeckované, na čtvrtky nakrájené kompotové švestky, směs promícháme a podle potřeby dochutíme solí.

Při expedici posypeme pokrm hrubě nasekanými jádry vlašských ořechů.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Čistá kuřecí svalovina	1000	—	1000
Cibule	100	15	85
Sůl	30	—	30
Olej stolní	100	—	100
Máslo	150	—	150
Rozinky	30	—	30
Švestkový kompot bez nálevu	500	50	450
Jádra vlašských ořechů	50	—	50
Hmotnost potravin	1960	65	1895
Ztráty celkem			695
Hmotnost hotového výrobku			1200

17052 — SMĚS Z KUŘETE NA DOMÁCÍ ZPŮSOB (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 120 g, z toho 60 g kuřecího masa

Kuřecí maso nakrájené na drobnější kousky, osmahnuté na slanině s cibulí, s přísadou kořenové zeleniny a másla.

Vůně a chuť jsou jemné, typické po použitých surovinách a přísadách.

Výrobní postup:

Kuřecí svalovinu nakrájíme na drobnější kousky. Slaninu nakrájíme na drobnější plátky, částečně roztavíme, přidáme oloupanou, na tenká kolečka nakrájenou cibuli a mírně ji osmahneme.

Na osmahnutou cibuli vložíme nakrájenou kuřecí svalovinu a za stálého promíchávání ji pečlivě osmahneme.

Nakonec do směsi přidáme na tenké plátky nakrájenou, v drůbežím vývaru podušenou kořenovou zeleninu a máslo, směs přiměřeně osolíme a krátce podusíme.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Čistá kuřecí svalovina	1000	—	1000
Slanina bez kůže	200	—	200
Cibule	250	37,5	212,5
Kořenová zelenina (celer, mrkev)	250	50	200
Vývar C — č. 10201/C	300	—	300
Sůl	30	—	30
Máslo	100	—	100
Hmotnost potravin	2130	87,5	2042,5
Ztráty celkem			842,5
Hmotnost hotového výrobku			1200

17053 — SMĚS Z KUŘETE S ŽAMPIÓNY (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 110 g, z toho 60 g kuřecího masa.
Kuřecí maso nakrájené na tenší plátky, osmahnuté s cibulí, s přísadou žampiónů podušených na másle. Vůně a chuť jsou jemné a typické po použitých surovinách a přísadách.

Výrobní postup:

Kuřecí svalovinu nakrájíme přes vlákno na menší tenké plátky.

Oloupanou, jemně nakrájenou cibuli mírně osmahneme na oleji, přidáme nakrájenou kuřecí svalovinu a za stálého promíchávání ji pečlivě osmahneme.

Očištěné a opláchnuté žampióny nakrájíme na jemnější plátky, krátce podusíme na 1/2 dávce másla, přidáme k osmahnutému masu, směs osolíme, zjemníme zbylým syrovým máslem, pečlivě promícháme a expedujeme.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže
— jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Čistá kuřecí svalovina	1000	—	1000
Cibule	150	22,5	127,5
Olej stolní	150	—	150
Žampióny	300	15	285
Máslo	150	—	150
Sůl	30	—	30
Hmotnost potravin	1780	37,5	1742,5
Ztráty celkem			642,5
Hmotnost hotového výrobku			1100

17061 — JEMNÉ KUŘECÍ RIZOTO (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 300 g, z toho 60 g kuřecího masa
Kuřecí maso nakrájené na drobnější kousky, osmahnuté na oleji s cibulí, s přísadou žampiónů a steril. zeleniny podušených na másle.
Směs je promíchána s dušenou rýží.
Vůně a chuť jsou jemné, typické po použitých surovinách a přísadách.
Pokrm se expeduje tvarovaný obvyklým způsobem, posypaný nastrouhaným sýrem.

Výrobní postup:

Kuřecí svalovinu nakrájíme na drobnější kousky. Oloupanou, jemně nakrájenou cibuli mírně osmahneme na oleji, přidáme nakrájenou kuřecí svalovinu a za stálého promíchávání ji pečlivě osmahneme.

Očištěné a opláchnuté žampióny nakrájíme na jemnější plátky, krátce podusíme na másle, přidáme sterilovanou zeleninu, zastříkneme drůbežím vývarem, směs promícháme a krátce podusíme.

Osmahnuté kuřecí maso na cibuli promícháme se směsí žampiónů se zeleninou, osolíme, přidáme horkou dušenou rýži a lehce pečlivě promícháme.

Pomocí vhodného tvořítka upravíme pokrm k expedici a posypeme nastrouhaným sýrem.

Vhodné přílohy:

— jemnější druhy zeleninových salátů nebo kompoty
— sterilované okurky

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Čistá kuřecí svalovina	1000	—	1000
Cibule	150	22,5	127,5
Olej stolní	150	—	150
Žampióny	200	10	190
Máslo	100	—	100
Hrášek nebo fazolky — sterilované bez nálevu	300	—	300
Vývar C — č. 10201/C	100	—	100
Sůl	30	—	30
Rýže dušená — receptura č. 19912	1500	—	1500
Sýr tvrdý — moravský bochník	100	5	95
Hmotnost potravin	3630	37,5	3592,5
Ztráty celkem			592,5
Hmotnost hotového výrobku			3000

17066 — ŘÍZEK Z KUŘETE — SMAŽENÝ (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 120 g, z toho 65 g kuřecího masa
Kuřecí maso nakrájené na 1—2 tenčí plátky, naklepané, osolené, obalené v trojbalu a usmažené v horkém oleji do světlé — nazlátlé barvy.
Vůně a chuť smaženého kuřete jsou jemné a typické.
Smažený řízek z kuřete je křehký. Expeduje se ihned po usmažení, lehce potřený rozpuštěným máslem.

Výrobní postup:

Kuřecí svalovinu nakrájené na 1—2 větší tenčí plátky, naklepeme je, blanky mírně nařízneme a osolíme. Připravené plátky z kuřecí svaloviny obalíme v prosáté hladké mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem, ve strouhané housce a v horkém tuku je po obou stranách usmažíme do světlé — nazlátlé barvy.

Při expedici je potřeme rozpuštěným máslem.

Kuřecí řízky smažíme vždy na objednávku a ihned je podáváme.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů nebo kompoty
— doplněk: citrón

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Čistá kuřecí svalovina	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko	100	—	100
Houska strouhaná	200	—	200
Olej stolní	250	—	250
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	1810	—	1810
Ztráty celkem			610
Hmotnost hotového výrobku			1200

17067 — KUŘECÍ PRSÍČKA SMAŽENÁ V TĚSTÍČKU (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 110 g, z toho 70 g kuřecího masa
Kuřecí maso nakrájené na 1—2 tenčí plátky, naklepané, osolené, obalené v hustším vaječném těstíčku a zvolna usmažené do světlé — nazlátlé barvy.
Vůně a chuť jsou typické pro smažené kuřecí maso a těstíčko.
Smažená prsíčka jsou křehká a prosmažená.
Expedují se ihned po usmažení, lehce potřená rozpuštěným máslem.

Výrobní postup:

Kuřecí prsíčka nakrájíme přes vlákno na 1—2 větší — tenčí plátky, naklepeme je a mírně osolíme.

Připravené plátky ponoříme do mírně osoleného těstíčka připraveného z vajec, rozšlehaných s mlékem a z prosáté mouky. Po částečném odkapání (přebytečného těstíčka) je usmažíme v horkém oleji do světlé — nazlátlé barvy (olej nesmí být příliš rozpálený — těstíčko by rychle zhnědlo a maso by zůstalo neprosmažené).

Při expedici je potřeme rozpuštěným máslem.

Kuřecí řízky v těstíčku smažíme vždy na objednávku a ihned je podáváme.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů nebo kompoty
— doplněk: citrón

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Čistá kuřecí svalovina — prsíčka	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Vejce 3 ks	120	—	120
Mléko konzumní	100	—	100
Mouka hladká	100	—	100
Olej stolní	250	—	250
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	1650	—	1650
Ztráty celkem			550
Hmotnost hotového výrobku			1100

17068 — PRIMÁTORSKÝ ŘÍZEK (Z KUŘETE) 10 porcí

1 porce: 150 g, z toho 80 g kuřecího masa

Tenčí plátek z kuřecích prsíček, naklepaný, osolený, obalený postupně v mouce, rozšlehaných vejcích, oloupané žemli nakrájené na jemné krátké nudličky a usmažený v horkém oleji do světlé nazlátlé barvy. Vůně a chuť smaženého řízku jsou jemné a typické.

Smažený řízek z kuřete je křehký. Expeduje se ihned po usmažení, lehce potřený máslem.

Výrobní postup:

Kuřecí prsíčka nakrájíme přes vlákno na větší — tenčí plátky (1 plátek na porci), naklepeme je a osolíme.

Připravené plátky z prsíček obalíme v rozšlehaných vejcích, jemných krátkých nudličkách z oloupané žemle a v horkém tuku je po obou stranách usmažíme do světle nazlátlé barvy.

Při expedici je potřeme rozpuštěným máslem. Primátorské řízky smažíme vždy na objednávku a ihned je podáváme.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů nebo kompoty
— doplněk: citrón

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Čistá kuřecí svalovina — prsíčka	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Vejce 5 ks	200	—	200
Žemle — veka	400	40	360
Olej stolní	300	—	300
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	1980	40	1940
Ztráty celkem			440
Hmotnost hotového výrobku			1500

17101 — SLEPICE ZADĚLÁVANÁ

10 porcí

1 porce: 300 g, z toho 150 g slepice a 150 g omáčky

Slepice uvařená v mírně osolené vodě se zeleninou a dělená na porce. Slepičí maso je měkké, jemné, má typickou vůni a chuť. Omáčka připravená zahuštěním vývaru ze slepice má jemnou vůni a chuť po uvařené slepici a zelenině, je mírně kořeněná květem a petrželovou natí, nažloutlá, hustší a zjemněná máslem.

Výrobní postup:

Očištěné slepice opláchneme, vložíme do mírně osolené vařící vody, přidáme nové koření, oloupanou a rozkrájenou cibuli, očištěnou a opláchnutou zeleninu a uvaříme téměř do měkka.

Uvařené slepice z vývaru vyjmeme a rozsekáme na jednotlivé porce.

Z tuku a mouky připravíme světlou zásmažku, zalijeme ji procezeným vývarem ze slepice, rozšleháme, uvedeme do varu a zvolna vaříme za občasného prošlehání nejméně 1/2 hodiny. Během vaření přidáme do omáčky mletý květ. Ke konci varu přidáme mléko a omáčku znovu krátce povaříme. Nakonec ji podle potřeby přisolíme a procedíme hustým cedníkem na uvařené porce slepice.

Slepice v omáčce krátce podusíme, přidáme opláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať a pokrm zjemníme dávkou másla.

Vhodné přílohy:

— různě upravená rýže
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Slepice očištěná	2500	—	2500
Sůl	30	—	30
Voda pitná	1500	—	1500
Cibule	50	7,5	42,5
Nové koření	1	—	1
Zelenina kořenová	150	30	120
Margarín	150	—	150
Mouka hladká	120	—	120
Květ mletý	1	—	1
Mléko konzumní	300	—	300
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	4862	40	4822
Ztráty celkem			1822
Hmotnost hotového výrobku			3000

17102 — SLEPICE NA PAPRICE

10 porcí

1 porce: 300 g, z toho 150 g slepice a 150 g omáčky

Porce slepice dušené na světlém cibulovém základě s paprikou. Slepiči maso je měkké, má typickou vůni a chuť s příchutí papriky. Omáčka připravená zahuštěním základu má jemnou paprikovou vůni a chuť, světle načervenalou barvu, je hustší a zjemněná mlékem a smetanou.

Výrobní postup:

Očištěnou slepici opláchneme, rozsekáme na jednotlivé porce, nařízneme v kloubech a osolíme.

Očištěnou, jemně nakrájenou cibuli osmahneme dorůžova na třetině dávky tuku, přidáme papriku a mírně ji osmahneme. Základ zalijeme částí vody a uvedeme do varu.

Do vařícího základu vložíme připravené porce slepice, přikryjeme poklicí, udusíme téměř do měkka a vyjmeme.

Základ od dušených slepic zahustíme světlou zásmažkou, připravenou ze zbylých 2/3 dávky tuku a z mouky, rozředíme vodou, pečlivě rozšleháme a za občasného prošlehání zvolna vaříme nejméně 1 hodinu. Ke konci varu přidáme do omáčky mléko a smetanu a ještě ji krátce povaříme. Nakonec omáčku podle potřeby přisolíme a procedíme hustým cedníkem na udušené porce slepice. Pokrm znovu krátce podusíme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Slepice očištěná	2500	—	2500
Sůl	30	—	30
Cibule	150	22,5	127,5
Margarín	150	—	150
Paprika mletá	15	—	15
Voda pitná	1000	—	1000
Mouka hladká	100	—	100
Mléko konzumní	200	—	200
Smetana 12 %	100	—	100
Hmotnost potravin	4245	22,5	4222,5
Ztráty celkem			1222,5
Hmotnost hotového výrobku			3000

Vhodné přílohy:

— různě upravená rýže
— těstoviny

17103 — SLEPICE V POLÉVCE S DOMÁCÍMI NUDLEMI

10 porcí

1 porce: 400 g, z toho 150 g slepice a 250 g nudlové polévky
Slepice uvařená v mírně osolené vodě se zeleninou a kořením. Z vývaru ze slepice je upravena polévka s vložkou domácích těstovin (nudlí). Slepice je uvařená do měkka. Vývar je čirý, má typickou jemnou vůni a chuť po slepici a zelenině. Nudle v polévce jsou dostatečně uvařené (nepřevařené).

Výrobní postup:

Očištěnou slepici opláchneme, vložíme do mírně osolené vody, uvedeme do varu, přidáme nové koření a zvolna vaříme. Asi po půlhodině varu přidáme oloupanou, rozkrájenou cibuli a očištěnou, opláchnutou kořenovou zeleninu, nakrájenou na silnější plátky, a dále zvolna vaříme.

Měkkou slepici vyjmeme, rozsekáme na jednotlivé porce a čirý vývar procedíme hustým cedníkem. (Porce slepice zalijeme trochou procezeného vývaru.)

Z vajec a prosáté hrubé mouky (popřípadě s trochou vody) připravíme obvyklým způsobem nudlové těsto, nakrájíme polévkové nudle, uvaříme je v mírně osolené vodě téměř do měkka a propláchneme.

Uvařené nudle vložíme do procezeného vařícího vývaru, velmi krátce je znovu povaříme a vývar podle potřeby přisolíme.

Při expedici vkládáme do jednotlivých porcí vývaru porce uvařené slepice a přidáme opláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať.

Slepici v polévce expedujeme v nahřáté porcelánové nebo stříbrné terině nebo v jiném vhodném nádobí.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Slepice očištěná	2500	—	2500
Sůl	30	—	30
Voda pitná	2100	—	2100
Nové koření	1	—	1
Cibule	50	7,5	42,5
Zelenina kořenová	150	30	120
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Domácí nudle:			
Vejce 1 kus	40		
Mouka hrubá	120	vařením	400
Voda pitná do nudlového těsta a na uvaření a propláchnutí nudlí — podle potřeby			
Hmotnost potravin	5001	40	5201
Ztráty celkem			1201
Hmotnost hotového výrobku			4000

17104 — SLEPICE NA SLANINĚ

10 porcí

1 porce: 200 g, z toho 150 g slepice a 50 g šťávy
Slepice protknutá slaninou a dušená na cibulovém základu se slaninou a kořením. Slepičí maso je měkké, má typickou vůni a chuť, s příchutí použitých přísad. Z výpeku se slaninou je připravena nahnědlá řidší šťáva, jemné kořeněné vůně a chuti; podává se necezená.

Výrobní postup:

Očištěnou slepici opláchneme, protkneme polovinou dávky slaniny a mírně ji osolíme na povrchu i uvnitř.

Zbylou polovinu dávky slaniny nakrájíme na drobné kostičky, částečně ji roztavíme, přidáme k ní sádlo a na něm osmahneme do zlatova oloupanou, jemně nakrájenou cibuli. Základ zastříkneme trochou vody a přidáme do něho celý pepř.

Do vařícího základu vložíme připravenou slepici, přikryjeme ji poklicí a za občasného přelévání šťávou dusíme do měkka. Měkkou slepici ze základu vyjmeme.

Zbylou šťávu vysmahneme na tuk, zaprášíme prosátou moukou, po mírném osmahnutí zalijeme zbylou dávkou vody, pečlivě rozšleháme, uvedeme do varu a za občasného promíchání vaříme zvolna nejméně 1/2 hodiny. Provařenou šťávu podle potřeby přisolíme.

Při expedici jednotlivé porce slepice přeléváme necezenou šťávou.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Slepice očištěná	2500	—	2500
Slanina s kůží	100	5	95
Sůl	30	—	30
Sádlo škvařené	80	—	80
Cibule	200	30	170
Pepř celý	1	—	1
Voda pitná	600	—	600
Mouka hladká	20	—	20
Hmotnost potravin	3531	35	3496
Ztráty celkem			1496
Hmotnost hotového výrobku			2000

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže
— různé kompoty

17201 — HUSA PEČENÁ

10 porcí

1 porce: 160 g, z toho 110 g husy a 50 g šťávy
Husa dozlatova upečená a dělená na jednotlivé porce. Vůně i chuť pečené husy jsou typické. Husa je propečená, šťavnatá. Z výpeku je připravena světlejší, řidší šťáva, typické vůně a chuti.

Výrobní postup:

Pečlivě očištěnou husu opláchneme, mírně osolíme na povrchu i uvnitř, okmínujeme, vložíme do pekáče, podlijeme trochou vody a upečeme po obou stranách do zlatova. Tučnější části husy během pečení mírně napícháváme, aby se sádlo dobře vypeklo; husu popřípadě přelíváme výpekem, aby se méně tučné (libové) části masa příliš nevysušily. Upečenou husu z výpeku vyjmeme.

Sádlo z výpeku slijeme, zbytek výpeku vysmahneme na tuk, zaprášíme moukou, mírně osmahneme, zalijeme zbylou vodou, pečlivě rozšleháme a za občasného prošlehávání vaříme nejméně 1/2 hodiny.

Provařenou šťávu podle potřeby přisolíme a procedíme hustým cedníkem do slitého sádla.

Při expedici přelíváme jednotlivé porce husy hotovou šťávou; přílohu — knedlíky nebo brambory — mírně omastíme tukem ze šťávy.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různé druhy knedlíků
— různé druhy zelí
— různé druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Husa očištěná	2000	—	2000
Sůl	30	—	30
Kmín	2	—	2
Voda pitná	500	—	500
Mouka hladká	20	—	20
Hmotnost potravin	2552	—	2552
Ztráty celkem			952
Hmotnost hotového výrobku			1600

17202 — HUSA V ŠOULETU

10 porcí

1 porce: 340 g, z toho 110 g husy a 230 g šouletu

Husa upečená do zlatova, dělená na jednotlivé porce podušené v šouletu. Husí maso je měkké a šťavnaté. Typická vůně a chuť husy je mírně ovlivněna česnekem a kořením, kterým je ochucen šoulet. Výpek z husy se použije k přípravě šouletu. Šoulet má typickou vůni a chuť z použitých surovin a přísad, s příchutí husího masa a výpeku. Hrách i kroupy jsou měkké, ale nerozvařené.

Výrobní postup:

Pečlivě očištěnou husu opláchneme, mírně ji osolíme na povrchu i uvnitř, okmínujeme, vložíme do pekáče, podlijeme trochou vody a upečeme po obou stranách do zlatova. Tučnější části husy během pečení mírně napícháváme, aby se vypeklo sádlo, husu popřípadě přeléváme výpekem, aby se méně tučné (libové) části masa příliš nevysušily. Sádlo z výpeku slijeme. Upečenou husu z pekáče vyjmeme a rozsekáme na jednotlivé porce.

Pečlivě přebraný, propláchnutý a dostatečně nabobtnalý hrách uvaříme do měkka (přebytečný odvar z hrachu slijeme a dáme stranou). Pečlivě přebrané a propláchnuté kroupy uvaříme do měkka, propláchneme je, necháme okapat a smícháme s uvařeným hrachem.

Oloupanou, jemně nakrájenou cibuli osmahneme do světle nazlátlé barvy na sádle z husy. Oloupaný česnek jemně utřeme se solí.

Do směsi hrachu s kroupami přidáme osmahnutou cibuli, utřený česnek, pepř a pečlivě drcenou majoránku. Nakonec přidáme výpek (šťávu z husy), šoulet podle potřeby přisolíme a pečlivě promícháme.

Do pekáče od pečení husy narovnáme jednotlivé porce husy, pokryjeme je šouletem a pokrm podusíme pod poklicí (dbáme, aby se šoulet příliš nevysušil; můžeme jej podlít popřípadě trochou odvaru z hrachu).

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Husa očištěná	2000	—	2000
Sůl	20	—	20
Kmín	2	—	2
Voda pitná na upečení husy	600	—	600
Šoulet:			
Hrách	400	vařením	880
Kroupy	300	vařením	900
Voda pitná na přípravu hrachu a krup — podle potřeby			
Cibule	150	22,5	127,5
Česnek	30	3	27
Sůl	20	—	20
Pepř mletý	1	—	1
Majoránka	1	—	1
Hmotnost potravin	3524	25,5	4578,5
Ztráty celkem			1178,5
Hmotnost hotového výrobku			3400

Vhodné přílohy:

— kysané zelí (syrové)
— různé druhy zeleninových salátů
— různé doplňky (sterilované okurky apod.)

17202/A — HUSA V ŠOULETU (S FAZOLEMI) — 10 porcí

1 porce: 340 g, z toho 110 g husy a 230 g šouletu

Husa upečená dozlatova, dělená na jednotlivé porce podušené v šouletu. Husa je měkká a šťavnatá. Typická vůně a chuť husy jsou mírně ovlivněny česnekem a kořením, kterým je ochucen šoulet. Výpek z husy se použije k přípravě šouletu. Šoulet má typickou vůni a chuť z použitých surovin a přísad, mírně ovlivněnou vůní a chutí husy a výpeku. Fazole i kroupy jsou měkké, ale nerozvařené.

Výrobní postup:

Výrobní postup je stejný jako u receptury č. 17202 HUSA V ŠOULETU. Rozdíl je pouze v tom, že se místo hrachu použijí bílé fazole.

Vhodné přílohy:

— kysané zelí
— různé druhy zeleninových salátů
— různé doplňky (sterilované okurky a podobně)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Husa očištěná	2000	—	2000
Sůl	20	—	20
Kmín	3	—	3
Voda pitná na upečení husy	600	—	600
Soulet:			
Fazole bílé	350	vařením	875
Kroupy	350	vařením	1050
Voda pitná na přípravu fazolí a krup — podle potřeby			
Cibule	150	22,5	127,5
Česnek	30	3	27
Sůl	20	—	20
Pepř mletý	2	—	2
Majoránka	1	—	1
Hmotnost potravin	3526	25,5	4725,5
Ztráty celkem			1325,5
Hmotnost hotového výrobku			3400

17203 — HUSÍ PRSA A STEHNA NA ČESNEKU — 10 porcí

1 porce: 185 g, z toho 135 g husy a 50 g šťávy

Prsa a stehna ze sádelnatých hus, zbavená kůže a povrchového tuku, udušená na cibuli s česnekem a kořením. Husí maso je měkké, šťavnaté. Vůně a chuť dušených husích prsou a stehen jsou typické, mírně ovlivněné použitými přísadami, zejména česnekem a kořením. Ze zbylé šťávy (výpeku) je připravena světlejší, řidší šťáva, typické vůně a chuti z dušeného husího masa a dalších přísad a koření.

Výrobní postup:

Opláchnutá, kůže a povrchového tuku zbavená husí prsa (seříznutá z kosti) a stehna mírně opepříme, posypeme mletým zázvorem a potřeme česnekem utřeným se solí.

Oloupanou, jemně nakrájenou cibuli osmahneme do růžova na husím sádle a zalijeme trochou vařící vody. Do cibulového základu vložíme připravená husí prsa a stehna, přikryjeme je poklicí a dusíme do měkka. Měkké maso ze základu vyjmeme. Zbylý základ (šťávu) vysmahneme na tuk, zaprášíme moukou, mírně osmahneme, zalijeme vodou, pečlivě rozšleháme a za občasného promíchání vaříme nejméně 1/2 hodiny. Provařenou šťávu podle potřeby přisolíme a procedíme hustým cedníkem.

Při expedici přeléváme jednotlivé porce hotovou šťávou.

(Na porci podáváme plátek masa z prsou a kousek stehna.)

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže
— různé druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Husí prsa a stehna — stažená a bez povrchového tuku	2000	—	2000
Zázvor mletý	1	—	1
Pepř mletý	1	—	1
Česnek	50	5	45
Sůl	30	—	30
Cibule	150	22,5	127,5
Husí sádlo škvařené	150	—	150
Voda pitná na dušení i na přípravu	700	—	700
Mouka hladká	20	—	20
Hmotnost potravin	3102	27,5	3074,5
Ztráty celkem			1224,5
Hmotnost hotového výrobku			1850

17204 — HUSÍ PRSA NA SMETANĚ

10 porcí

1 porce: 230 g, z toho 110 g husy b. k. a 120 g omáčky

Husí prsa zbavená kůže a povrchového tuku, protknutá slaninou a dušená na zeleninovém základě s dalšími přísadami a kořením. Husí maso je měkké; typická vůně a chuť jsou výrazně ovlivněny použitou zeleninou, kořením a dalšími přísadami. Omáčka připravená zahuštěním zbylého základu je smetanově nažloutlá a hustá, zjemněná mlékem a smetanou a přichucená hořčicí a vínem. Má jemnou, mírně nakyslou a pikantní vůni a chuť po použitých surovinách a přísadách, mírně ovlivněnou chutí a vůní dušeného husího masa.

Výrobní postup:

Opláchnutá, kůže a povrchového tuku zbavená husí prsa (seříznutá s kostí) protkneme slaninou a osolíme.

Očištěnou a opláchnutou zeleninu a cibuli nakrájíme na jemnější plátky, mírně osmahneme na tuku, zastříkneme trochou octa a trochou vody, přidáme pečlivě opláchnutý citrón nakrájený na plátky, divoké koření a základ uvedeme do varu.

Do vařícího základu vložíme připravená husí prsa, přikryjeme poklicí a dusíme téměř do měkka. Pak je ze základu vyjmeme.

Základ od dušení vysmahneme na tuk, přidáme hladkou mouku, mírně ji osmahneme, zalijeme zbylou dávkou vody, pečlivě rozšleháme a za občasného prošlehání vaříme nejméně 1/2 hodiny. Během vaření rozředíme omáčku mlékem a přidáme do ní hořčici. Ke konci varu zjemníme omáčku smetanou. Krátce ji povaříme a procedíme hustým cedníkem.

Procezenou omáčku přichutíme bílým vínem, podle potřeby přisolíme, popřípadě přikyselíme a znovu velmi krátce povaříme.

Při expedici krájíme dušená prsa přes vlákno (2 plátky na 1 porci) a přeléváme je smetanovou omáčkou.

Vhodné přílohy:

— různé druhy knedlíků
— různě upravená rýže
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Husí prsa stažená a bez povrchového tuku	2000	—	2000
Slanina s kůží	50	2,5	47,5
Sůl	30	—	30
Zelenina kořenová	150	30	120
Cibule	50	7,5	42,5
Margarín	100	—	100
Ocet	50	—	50
Voda pitná	800	—	800
Citrón	50	5	45
Koření divoké (celý pepř, nové koření, bobkový list, tymián)	2	—	2
Mouka hladká	100	—	100
Hořčice	50	—	50
Mléko konzumní	250	—	250
Smetana 12 %	100	—	100
Víno bílé	50	—	50
Hmotnost potravin	3832	45	3787
Ztráty celkem			1487
Hmotnost hotového výrobku			2300

17301 — KACHNA PEČENÁ

10 porcí

1 porce: 150 g, z toho 100 g kachny a 50 g šťávy

Kachna dozlatova upečená a dělená na jednotlivé porce. Vůně i chuť pečené kachny jsou typické, maso je propečené, šťavnaté. Z výpeku je připravena světlejší, řidší šťáva, typické vůně a chuti.

Výrobní postup:

Pečlivě očištěnou kachnu opláchneme, mírně osolíme na povrchu i uvnitř, okmínujeme, vložíme do pekáče, podlijeme trochou vody, upečeme po obou stranách do zlatova a vyjmeme (tučnější části kachny během pečení mírně napícháváme, aby se vypeklo sádlo, popřípadě kachnu přeléváme výpekem, aby se méně tučné části masa příliš nevysušovaly).

Sádlo z výpeku slijeme, zbytek vysmahneme na tuk, zaprášíme moukou, mírně osmahneme, zalijeme zbylou vodou, pečlivě rozšleháme a za občasného promíchání vaříme nejméně 1/2 hodiny.

Provařenou šťávu podle potřeby přisolíme a procedíme hustým cedníkem do slitého sádla.

Při expedici přeléváme jednotlivé porce kachny hotovou šťávou; přílohu, brambory nebo knedlíky, mírně omastíme tukem ze šťávy.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kachna očištěná	2000	—	2000
Sůl	30	—	30
Kmín	2	—	2
Voda pitná	500	—	500
Mouka hladká	20	—	20
Hmotnost potravin	2552	—	2552
Ztráty celkem			1052
Hmotnost hotového výrobku			1500

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různé druhy knedlíků
— různé druhy zelí
— různé druhy zeleninových salátů

17302 — KACHNA V ŠOULETU

10 porcí

1 porce: 330 g, z toho 100 g kachny a 230 g šouletu

Porce kachny upečené dozlatova a podušené v šouletu. Kachna je měkká, šťavnatá. Vůně i chuť kachny jsou typické a mírně ovlivněné česnekem a kořením, kterým je ochucen šoulet. Výpek z kachny se použije k přípravě šouletu. Šoulet má typickou vůni a chuť z použitých surovin a přísad, mírně ovlivněnou vůni a chutí pečené kachny a výpeku. Hrách a kroupy jsou měkké a nerozvařené.

Výrobní postup:

Pečlivě očištěnou kachnu opláchneme, mírně osolíme na povrchu i uvnitř, okmínujeme, vložíme do pekáče, podlijeme trochou vody, upečeme po obou stranách do zlatova, vyjmeme a rozsekáme na jednotlivé porce (tučnější části během pečení mírně napícháváme, aby se vypeklo sádlo, popřípadě kachnu přeléváme výpekem, aby se libové části masa příliš nevysušily). Sádlo z výpeku slijeme.

Pečlivě přebraný, propláchnutý a dostatečně nabobtnalý hrách uvaříme do měkka (přebytečný odvar z hrachu slijeme a dáme stranou). Pečlivě přebrané a propláchnuté kroupy uvaříme do měkka, propláchneme, necháme okapat a smícháme s hrachem.

Oloupanou, jemně nakrájenou cibuli osmahneme do světle nazlátlé barvy na sádle vypečeném z kachny; oloupaný česnek jemně utřeme se solí.

Do směsi hrachu s kroupami přidáme osmahnutou cibuli, utřený česnek, pepř, pečlivě drcenou majoránku a nakonec výpek (šťávu z kachny). Šoulet podle potřeby přisolíme a pečlivě promícháme.

Do pekáče od pečení kachny narovnáme jednotlivé porce kachny, pokryjeme je šouletem a pokrm podusíme pod poklicí (dbáme, aby se šoulet příliš nevysušil; můžeme jej popřípadě podlít trochou odvaru z hrachu.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kachna očištěná	2000	—	2000
Sůl	20	—	20
Kmín	2	—	2
Voda pitná na upečení kachny	600	—	600
Soulet:			
Hrách	400	vařením	880
Kroupy	300	vařením	900
Voda pitná na přípravu hrachu a krup — podle potřeby			
Cibule	150	22,5	127,5
Česnek	30	3	27
Sůl	20	—	20
Pepř mletý	1	—	1
Majoránka	1	—	1
Hmotnost potravin	3524	25,5	4578,5
Ztráty celkem			1278,5
Hmotnost hotového výrobku			3300

Vhodné přílohy:

— kysané zelí (syrové)
— různé druhy zeleninových salátů
— různé doplňky (sterilované okurky apod.)

17302/A — KACHNA V ŠOULETU (s fazolemi) — 10 porcí

1 porce: 330 g, z toho 100 g kachny a 230 g šouletu
Porce kachny upečené dozlatova a podušené v šouletu. Kachna je měkká, šťavnatá. Vůně i chuť kachny jsou typické a mírně ovlivněné česnekem a kořením, kterými je ochucen šoulet. Výpek z kachny se použije k přípravě šouletu. Šoulet má typickou vůni a chuť použitých surovin, a přísad, mírně ovlivněnou vůní a chutí pečené kachny a výpeku. Fazole i kroupy jsou měkké, ale nerozvařené.

Výrobní postup:

Výrobní postup je stejný jako u receptury č. 17302 KACHNA V ŠOULETU. Rozdíl je pouze v tom, že místo hrachu se použijí bílé fazole.

Vhodné přílohy:

— kysané zelí (syrové)
— různé druhy zeleninových salátů
— různé doplňky (sterilované okurky apod.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kachna očištěná	2000	—	2000
Sůl	20	—	20
Kmín	3	—	3
Voda pitná na upečení kachny	600	—	600
Šoulet:			
Fazole bílé	350	vařením	875
Kroupy	350	vařením	1050
Voda pitná na přípravu fazolí a krup — podle potřeby			
Cibule	150	22,5	127,5
Česnek	30	3	27
Sůl	20	—	20
Pepř mletý	2	—	2
Majoránka	1	—	1
Hmotnost potravin	3526	25,5	4725,5
Ztráty celkem			1425,5
Hmotnost hotového výrobku			3300

17401 — HUSÍ DRŮBKY ZADĚLÁVANÉ

10 porcí

1 porce: 320 g, z toho 200 g drůbků a 120 g omáčky
Husí drůbky uvařené do měkka se zeleninou a kořením. Drůbky mají jemnou, typickou vůni a chuť. Omáčka připravená zahuštěním vývaru z drůbků je smetanově nažloutlá, hustší, má jemnou vůni a chuť z uvařených drůbků a zeleniny, je mírně okořeněná květem a zjemněná máslem.

Výrobní postup:

Očištěné husí drůbky opláchneme, vložíme je do vlažné vody, mírně osolíme, uvedeme do varu, přidáme celé nové koření a pepř a vaříme. K poloměkkým drůbkům přidáme oloupanou, rozkrájenou cibuli a očištěnou, opláchnutou zeleninu a vaříme je dále téměř do měkka.

Uvařené drůbky z vývaru vyjmeme, rozsekáme a nakrájíme.

Z tuku a mouky připravíme světlou zásmažku, zalijeme ji procezeným vývarem z drůbků, pečlivě rozšleháme, uvedeme do varu a zvolna vaříme za občasného prošlehání nejméně 1/2 hodiny. Během vaření přidáme do omáčky mletý květ. Ke konci varu přilijeme mléko a omáčku ještě krátce povaříme. Nakonec ji podle potřeby přisolíme a procedíme hustým cedníkem na připravené drůbky.

Drůbky v omáčce krátce podusíme a nakonec pokrm zjemníme máslem.

Vhodné přílohy:

— různě upravená rýže
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Husí drůbky očištěné (krky, křídla žaludky a srdíčka	2850	—	2850
Voda pitná	1200	—	1200
Sůl	30	—	30
Nové koření	1	—	1
Pepř celý	1	—	1
Cibule	50	7,5	42,5
Zelenina kořenová	150	30	120
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	100	—	100
Květ mletý	1	—	1
Mléko konzumní	300	—	300
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	4833	37,5	4795,5
Ztráty celkem			1595,5
Hmotnost hotového výrobku			3200

17402 — HUSÍ ŽALUDKY ZADĚLÁVANÉ

10 porcí

1 porce: 250 g, z toho 100 g žaludků a 150 g omáčky
Husí žaludky uvařené do měkka se zeleninou a kořením a spojené krémovou, smetanově nažloutlou hustší omáčkou. Žaludky jsou nakrájené na tlustší plátky, mají typickou vůni a chuť. Omáčka připravená zahuštěním vývaru ze žaludků má jemnou vůni a chuť z uvařených žaludků se zeleninou, je mírně okořeněná květem a zjemněná smetanou.

Výrobní postup:

Výrobní postup je stejný jako u receptury č. 17401 HUSÍ DRŮBKY ZADĚLÁVANÉ. Rozdíl je pouze v tom, že místo drůbků se použijí žaludky.

Vhodné přílohy:

— různě upravená rýže
— těstoviny

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Husí žaludky očištěné	1600	—	1600
Voda pitná	1600	—	1600
Sůl	30	—	30
Nové koření	1	—	1
Pepř celý	1	—	1
Cibule	50	7,5	42,5
Zelenina kořenová	150	30	120
Margarín	150	—	150
Mouka hladká	120	—	120
Květ mletý	1	—	1
Mléko konzumní	200	—	200
Smetana 12 %	100	—	100
Hmotnost potravin	4003	37,5	3965,5
Ztráty celkem			1465,5
Hmotnost hotového výrobku			2500

17403 — HUSÍ JÁTRA NA CIBULCE (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 200 g, z toho 90 g jater a 110 g šťávy s cibulí

Husí játra nakrájená na silnější plátky, okořeněná a opečená (podušená) na husím sádle s cibulí. Játra jsou propečená, křehká, mají typickou vůni a chuť, jsou mírně slaná a okořeněná. Šťáva je řidší, mírně nahnědlá, má typickou vůni a chuť z husího sádla, cibule a koření.

Výrobní postup:

Očištěná husí játra pečlivě opláchneme, necháme okapat a nakrájíme je na silnější plátky.

Cibuli oloupeme, jemně nakrájíme a osmahneme do růžova na horkém husím sádle.

Plátky jater okmínujeme, opepříme, pomoučíme prosátou moukou, opečeme je po obou stranách a krátce podusíme na připravené osmažené cibuli. Měkká játra vyjmeme, cibuli s výpekem zalijeme vodou, krátce povaříme a osolíme. Upečená játra ve šťávě krátce prohřejeme a expedujeme.

(Část cibule můžeme také nakrájet na jemné plátky, osmažit na části sádla do zlatova a zdobit ji porce jater při expedici).

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže
— jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Husí játra	1500	75	1425
Cibule	400	60	340
Husí sádlo škvařené	200	—	200
Kmín	1	—	1
Pepř	1	—	1
Mouka hladká	50	—	50
Voda pitná	800	—	800
Sůl	30	—	30
Hmotnost potravin	2982	135	2847
Ztráty celkem			847
Hmotnost hotového výrobku			2000

17405 — HUSÍ JÁTRA S JABLKY (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 160 g, z toho 90 g jater a 70 g jablek se šťávou

Husí játra opečená a podušená v tuku společně s jablky a zastříknutá vínem. Husí játra jsou propečená, křehká, mají typickou vůni a chuť, mírně ovlivněnou jablky a vínem. Šťáva je přírodní, načervenalá, má jemnou vůni a chuť z husích jater, jablek a červeného dezertního vína.

Výrobní postup:

Očištěná husí játra pečlivě opláchneme, necháme okapat a nakrájíme je na tlustší plátky.

Jablka oloupeme, vykrojíme jádřince a nakrájíme je na silnější terče nebo osminky.

Připravené plátky jater opečeme po obou stranách v horkém tuku společně s připravenými jablky, zastříkneme vínem, mírně osolíme a velmi krátce podusíme.

Při expedici plátky jater prokládáme jablky a přeléváme zbylou šťávou.

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Husí játra	1500	75	1425
Margarín	150	—	150
Jablka	1000	350	650
Víno dezertní červené	50	—	50
Sůl	30	—	30
Hmotnost potravin	2730	425	2305
Ztráty celkem			705
Hmotnost hotového výrobku			1600

17406 — KROKETY Z DRŮBEŽE

10 porcí

1 porce: 180 g (2 krokety)

Směs uvařeného masa z husích drůbků s dalšími přísadami a kořením, vázaná bílou hustou omáčkou (bešamelem), tvarovaná do válečků nebo hranolků. Krokety jsou obaleny v trojbalu a usmaženy do zlatova v oleji. Hotové krokety mají jemnou vůni a chuť, jsou mírně kořeněné, dobře prosmažené, na skusu křehké.

Výrobní postup:

Očištěné husí drůbky opláchneme, vložíme je do vlažné vody, mírně osolíme, uvedeme do varu, přidáme k nim celé nové koření, oloupanou, rozkrájenou cibuli a očištěnou, opláchnutou zeleninu a uvaříme je do měkka.

Uvařené drůbky z vývaru vyjmeme, pečlivě zbavíme kostí a chrupek a jemně umeleme.

Z tuku a prosáté mouky připravíme světlou zásmažku, zalijeme ji prochladlým a procezeným vývarem z drůbků, pečlivě rozšleháme, přidáme mléko a zvolna vaříme, až je omáčka (bešamel) hodně hustá a přestane se lepit na stěny nádoby. Provařenou omáčku necháme za občasného promíchání vychladnout.

Do vychladlé omáčky zamícháme postupně vejce, přidáme připravené umleté maso z drůbků, mletý květ a pepř, prosátou strouhanou housku, směs podle potřeby přisolíme a pečlivě promícháme.

Hotovou kroketovou hmotu rozdělíme na 20 stejných dílů, ze kterých připravíme krokety ve tvaru válečků nebo hranolků. Jednotlivé krokety postupně obalíme v prosáté mouce, vejcích rozšlehaných s mlékem, v prosáté strouhané housce a zvolna usmažíme do zlatova v horkém oleji.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů
— různá tepelně upravená zelenina
— různé kompoty

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Husí drůbky očištěné (krky a křídla)	2850	—	2850
Voda pitná na uvaření drůbků	800	—	800
Sůl	30	—	30
Nové koření	1	—	1
Cibule	50	7,5	42,5
Zelenina kořenová	150	30	120
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	80	—	80
Mléko konzumní	150	—	150
Vejce 3 ks	120	—	120
Houska strouhaná	50	—	50
Květ mletý	1	—	1
Pepř mletý	1	—	1
Mouka hladká na obalení	100	—	100
Vejce 2 ks na obalení	80	—	80
Mléko konzumní na obalení	100	—	100
Houska strouhaná na obalení	200	—	200
Olej stolní na smažení	250	—	250
Hmotnost potravin	5113	37,5	5075,5
Ztráty celkem			3275,5
Hmotnost hotového výrobku			1800

17407 — RAGÚ Z DRŮBEŽE S CHŘESTEM

10 porcí

1 porce: 250 g

Maso z husích drůbků uvařené do měkka se zeleninou a kořením a vložené do omáčky se sterilovaným hráškem a chřestem. Omáčka připravená zahuštěním vývaru z drůbků je smetanově nažloutlá, hustší, má jemnou vůni a chuť z uvařených drůbků, hrášku a chřestu a je zjemněná smetanou. Jednotlivé porce ragú se při expedici posypou jemně nakrájenou petrželovou natí.

Výrobní postup:

Očištěné husí drůbky a žaludky opláchneme, vložíme do vlažné vody, mírně osolíme, uvedeme do varu, přidáme celý pepř, oloupanou a rozkrájenou cibuli, očištěnou a opláchnutou zeleninu a uvaříme téměř do měkka.

Uvařené drůbky vyjmeme, pečlivě zbavíme kostí a chrupavek a nakrájíme je na stejné kousky se žaludky.

Z tuku a mouky připravíme světlou zásmažku, zalijeme ji procezeným vývarem z drůbků, rozšleháme, uvedeme do varu a zvolna vaříme za občasného prošlehávání nejméně 1/2 hodiny. Během vaření omáčku rozředíme mlékem, ke konci varu do ní přidáme smetanu a ještě ji krátce povaříme. Nakonec omáčku podle potřeby přisolíme a procedíme hustým cedníkem na připravené nakrájené maso z drůbků.

Do omáčky s drůbky přidáme okapaný hrášek a chřest, nakrájený na kratší kousky, a hotové ragú znovu velmi krátce povaříme.

Při expedici posypeme jednotlivé porce opláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou natí.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Husí drůbky očištěné (krky, křídla a žaludky)	2850	—	2850
Voda pitná na uvaření drůbků	900	—	900
Sůl	30	—	30
Pepř celý	1	—	1
Cibule	50	7,5	42,5
Zelenina kořenová	150	30	120
Margarín	150	—	150
Mouka hladká	80	—	80
Mléko konzumní	200	—	200
Smetana 12 %	100	—	100
Hrášek sterilovaný bez nálevu	100	—	100
Chřest sterilovaný bez nálevu	500	—	500
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	5121	40	5081
Ztráty celkem			2581
Hmotnost hotového výrobku			2500

Vhodná příloha:

— různě upravená rýže

17408 — GULÁŠ S HUSÍCH ŽALUDKŮ

10 porcí

1 porce: 280 g, z toho 130 g žaludků a 150 g omáčky

Husí žaludky dušené do měkka na světlém cibulovém základě s paprikou a kmínem a vložené do hustší omáčky. Žaludky jsou nakrájené na tlustší plátky, mají typickou vůni a chuť s příchutí papriky, česneku a ostatního použitého koření. Omáčka připravená zahuštěním základu má jemnou paprikovou chuť s příchutí česneku a dalšího koření, je světle načervenalá a hustší.

Výrobní postup:

Očištěné husí žaludky opláchneme.

Oloupanou, jemně nakrájenou cibuli osmahneme na horkém tuku do růžova, přidáme mletou papriku a kmín, mírně osmahneme, zalijeme trochou vody a uvedeme do varu.

Do světlého základu vložíme připravené žaludky, mírně je osolíme a opepříme, přikryjeme poklicí a dusíme do měkka. Měkké žaludky ze základu vyjmeme a nakrájíme na silnější plátky.

Zbylý tuk (šťávu) vysmahneme na tuk, přidáme mouku, mírně ji osmahneme, zalijeme zbylou dávkou vody, pečlivě rozšleháme, uvedeme do varu a zvolna vaříme za občasného prošlehání nejméně 1/2 hodiny. Během vaření přidáme do omáčky česnek utřený se solí.

Provařenou omáčku procedíme hustým cedníkem na připravené žaludky, přikořeníme pečlivě drcenou majoránkou a pokrm znovu krátce povaříme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Husí žaludky očištěné	2000	—	2000
Cibule	200	30	170
Margarín	150	—	150
Paprika mletá	15	—	15
Kmín	1	—	1
Voda pitná	1600	—	1600
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Mouka hladká	120	—	120
Česnek	10	1	9
Majoránka	1	—	1
Hmotnost potravin	4128	31	4097
Ztráty celkem			1297
Hmotnost hotového výrobku			2800

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže

17409 — HUSÍ KRKY PLNĚNÉ

10 porcí

1 porce: 120 g

Kůže z husích krků, naplněné směsí z uvařeného masa z krků, vepřového masa, husích jater a dalších přísad a koření, uvařené ve vývaru z husích krků. Uvařené plněné husí krky mají na řezu znatelnou mozaiku z použitých surovin; mají jemnou, typickou kořennou vůni a chuť, na skusu jsou křehké.

Výrobní postup:

Pečlivě očištěné a nepoškozené husí krky opláchneme a stáhneme z nich kůži.

Holé krky vložíme do vařící, mírně osolené vody, přidáme k nim oloupanou, rozkrájenou cibuli a uvaříme je do měkka. Během vaření přidáme vepřové maso a částečně je ovaříme. Nakonec vložíme husí játra a krátce je ovaříme.

Maso z husích krků pečlivě obereme a nakrájíme na drobnější kousky. K masu přidáme žemli namočenou ve vodě a pečlivě vymačkanou, vejce, česnek utřený se solí, mletý květ, pepř, zázvor, opláchnutou, jemně nakrájenou perželovou nať a ovařené vepřové maso s husími játry, obojí nakrájené na drobnější kostky. Směs podle potřeby přisolíme a pečlivě promícháme, popřípadě jí mírně zvlhčíme trochou vývaru z krků.

Připravené kůže z krků naplníme směsí, uzavřeme je a zvolna vaříme asi 1/2 hodiny ve vývaru z krků.

Uvařené krky z vývaru vyjmeme, krájíme na porce a expedujeme.

(Krky lze podávat také studené, jako předkrm.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Husí krky bez hlav	1500	75	1425
Voda pitná na uvaření krků, vepřového masa a jater — podle potřeby			
Sůl	30	—	30
Cibule	50	7,5	42,5
Vepřová plec bez kostí nebo ořez	350	—	350
Husí játra	200	10	190
Žemle — veka	100	—	100
Voda na máčení žemle	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Česnek	20	2	18
Květ mletý	1	—	1
Pepř mletý	1	—	1
Zázvor mletý	1	—	1
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	2443	97	2346
Ztráty celkem			1146
Hmotnost hotového výrobku			1200

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různé druhy pečiva
— různé doplňky (sterilované okurky, strouhaný křen apod.)

17410 — HUSÍ JÁTRA SMAŽENÁ (Minutka)

10 porcí

1 porce: 150 g

Husí játra nakrájená na plátky, obalená v trojbalu a usmažená do nazlátlé barvy. Usmažená játra mají typickou vůni a chuť, na skusu jsou křehká, nevysušená.

Výrobní postup:

Husí játra pečlivě očistíme, opláchneme, necháme je okapat a nakrájíme šikmými řezy na větší plátky (2 až 3 plátky na 1 porci). Plátky postupně obalíme v prosáté hladké mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem a mírně osolených a v prosáté strouhané housce. Obalená játra rychleji usmažíme do nazlátlé barvy v horkém oleji.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Husí játra	1500	75	1425
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Sůl	20	—	20
Houska strouhaná	200	—	200
Olej stolní na smažení	200	—	200
Hmotnost potravin	2200	75	2125
Ztráty celkem			625
Hmotnost hotového výrobku			1500

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů
— různé kompoty
— různé doplňky (sterilované okurky apod.)

17411 — RIZOTO Z HUSÍCH DRŮBKŮ

10 porcí

1 porce: 350 g

Směs masa z uvařených husích drůbků, vnitřností a jater a dalších přísad, podušená na cibuli a udušená s rýží do měkka. Do hotového rizota je zamíchán sterilovaný hrášek bez nálevu. Jednotlivé porce jsou posypány nastrouhaným sýrem. Vůně i chuť rizota jsou typické a jemné — z drůbežích drůbků a vnitřností, mírně ovlivněné hráškem a sýrem. Všechny složky rizota jsou měkké, nerozvařené. Rizota je sypké.

Výrobní postup:

Očištěné husí drůbky, žaludky a srdce opláchneme, vložíme do vlažné vody, mírně osolíme, uvedeme do varu, uvaříme téměř do měkka a vyjmeme z vývaru. Drůbky pečlivě zbavíme kostí a chrupavek a vše nakrájíme na drobnější kousky (kostičky).

Jemně nakrájenou cibuli mírně osmažíme v horkém sádle a na ní krátce podusíme husí játra, nakrájená na kostičky a opláchnutá. K játrům přidáme připravené nakrájené maso z drůbků a vnitřností, směs podle potřeby přisolíme, opepříme, zalijeme trochou vývaru z drůbků a krátce podusíme.

Pečlivě přebranou rýži několikrát propláchneme, prolijeme vařící vodou, necháme okapat a nasypeme ji na podušenou směs. Rýži s masem zalijeme zbylým procezeným vývarem z drůbků (asi 1200 g vývaru), zvolna ji bez zamíchání zavaříme, přikryjeme poklicí a v troubě dusíme do měkka.

Do hotového rizota opatrně zamícháme prohřátý a okapaný sterilovaný hrášek.

Při expedici posypeme jednotlivé porce rizota strouhaným sýrem.

Vhodné přílohy:

— jemné kompoty
— jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Husí drůbky očištěné (krky a křídla)	1875	—	1875
Husí žaludky a srdce očištěné	450	—	450
Husí játra	400	20	380
Voda pitná	1600	—	1600
Sůl	30	—	30
Cibule	150	22,5	127,5
Sádlo škvařené	200	—	200
Pepř mletý	1	—	1
Rýže	800	—	800
Voda pitná na propláchnutí a spaření rýže — podle potřeby			
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	100	—	100
Sýr tvrdý strouhaný (moravský bochník apod.)	100	5	95
Hmotnost potravin	5706	47,5	5658,5
Ztráty celkem			2158,5
Hmotnost hotového výrobku			3500

17412 — RIZOTO Z HUSÍCH JATER

10 porcí

1 porce: 350 g, z toho 300 g rizota a 50 g šťávy

Nakrájená husí játra, podušená na cibuli s dalšími přísadami a dušená s rýží do měkka. Do hotového rizota je zamíchán sterilovaný hrášek bez nálevu. Jednotlivé porce jsou posypány nastrouhaným sýrem a podlity řidší nahnědlou šťávou, připravenou z části husího sádla a výpeku z jater. Vůně i chuť rizota jsou typické a jemné — z husích jater podušených na cibuli — mírně ovlivněné hráškem a sýrem. Všechny složky rizota jsou měkké, nerozvařené. Rizoto je sypké.

Výrobní postup:

Opláchnutá a okapaná husí játra nakrájíme na drobnější kostičky.

Jemně nakrájenou cibuli mírně osmažíme v horkém sádle, na ni krátce podusíme připravená husí játra a opepříme je.

Část sádla (šťávy) z podušených jater slijeme, zbytek vysmahneme, zaprášíme moukou, mírně osmahneme, zalijeme dávkou vody, rozšleháme, uvedeme do varu a vaříme za občasného promíchání nejméně 1/2 hodiny. Provařenou šťávu podle potřeby přisolíme a procedíme hustým cedníkem.

Pečlivě přebranou rýži několikrát propláchneme, prolijeme vařící vodou, necháme okapat a nasypeme ji na podušená játra. Rýži s játry zalijeme dávkou vody, přisolíme a bez zamíchání zvolna zavaříme. Pak pokrm přikryjeme poklicí a v troubě dusíme do měkka.

Do hotového rizota opatrně zamícháme prohřátý a okapaný sterilovaný hrášek.

Při expedici posypeme jednotlivé porce rizota strouhaným sýrem a podlijeme dávkou připravené šťávy.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Husí játra	1500	75	1425
Cibule	150	22,5	127,5
Husí sádlo škvařené	200	—	200
Pepř mletý	1	—	1
Mouka hladká	20	—	20
Voda pitná na přípravu šťávy	600	—	600
Sůl	30	—	30
Rýže	800	—	800
Voda pitná na propláchnutí a spaření rýže — podle potřeby			
Voda pitná na zalití a udušení rizota	1300	—	1300
Hrášek sterilovaný bez nálevu	100	—	100
Sýr tvrdý strouhaný (moravský bochník apod.)	100	5	95
Hmotnost potravin	4801	102,5	4698,5
Ztráty celkem			1198,5
Hmotnost hotového výrobku			3500

Vhodné přílohy:

— různé kompoty
— jemnější druhy zeleninových salátů

17501 — KROCAN NA SLANINĚ

10 porcí

1 porce: 210 g, z toho 160 g krocana a 50 g šťávy
Krocan protknutý slaninou a upečený do nazlátlé barvy na cibuli se slaninou. Maso je měkké, má typickou vůni a chuť, s příchutí použité cibule a slaniny. Na porci se dává vždy část bílého a část tmavého masa. Z výpeku s cibulí a slaninou je připravena světlá, řidší, necezená šťáva jemné vůně a chuti.

Výrobní postup:

Očištěného krocana opláchneme, protkneme polovinou dávky slaniny a mírně osolíme na povrchu i uvnitř.

Zbylou polovinu dávky slaniny nakrájíme na drobné kostičky, částečně roztavíme, přidáme sádlo a oloupanou, jemně nakrájenou cibuli, mírně ji osmahneme a zastříkneme trochou vody.

Na cibuli se slaninou vložíme připraveného krocana, ztvarovaného pomocí motouzu nebo jehlice, a za občasného přelévání výpekem jej upečeme do nazlátlé barvy a do měkka (dbáme, aby se cibule nepřipálila).

Zbylou šťávu vysmahneme na tuk, zaprášíme ji prosátou moukou, mírně osmahneme, zalijeme zbylou dávkou vody, pečlivě rozšleháme, uvedeme do varu a za občasného promíchání zvolna vaříme nejméně 1/2 hodiny. Provařenou šťávu podle potřeby přisolíme.

Při expedici dáváme na každou porci část bílého a část tmavého masa, které přelévame šťávou.

Druh potravin	Hmotnost v g		
	hrubá	odpad	čistá
Krocan očištěný	2500	—	2500
Slanina s kůží	100	5	95
Sůl	30	—	30
Cibule	150	22,5	127,5
Sádlo škvařené	50	—	50
Voda pitná	700	—	700
Mouka hladká	20	—	20
Hmotnost potravin	3550	27,5	3522,5
Ztráty celkem			1422,5
Hmotnost hotového výrobku			2100

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže
— jemnější druhy zeleninových salátů

17502 — KROCAN S KAŠTANOVOU NÁDIVKOU

10 porcí

1 porce: 320 g, z toho 270 g krocana a 50 g šťávy

Krocan, naplněný jemnou žemlovou nádivkou s jedlými kaštany a dalšími přísadami, upečený na tuku do nazlátlé barvy. Vůně i chuť pečeného krocana i nádivky jsou jemné a typické; krocan i nádivka jsou dostatečně propečené — šťavnaté. Z výpeku je připravena světlejší, řidší šťáva, jemné vůně a chuti, zjemněná máslem.

Výrobní postup:

Očištěného krocana opláchneme, necháme okapat a kůži na prsou uvolníme pro náplň.

Příprava nádivky:

Kaštany opláchneme, uvaříme, vyloupneme a nastrouháme najemno.

Žemli oloupeme, nakrájíme na drobné kostičky, pokropíme mlékem a necháme vsáknout.

Tuk vyšleháme se žloutky, mírně osolíme, přidáme opláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať, mletý květ, připravené nastrouhané kaštany a zvlhčenou žemli a pečlivě promícháme. Z bílků vyšleháme pevný sníh a lehce jej vmícháme do nádivky.

Připraveného krocana naplníme nádivkou, stáhneme nití nebo jehlicí, mírně osolíme na povrchu i uvnitř a upečeme na tuku. Během pečení přeléváme krocana výpekem a podléváme trochou vody, aby se výpek nepřipálil.

Upečeného krocana ze šťávy vyjmeme. Šťávu vysmahneme na tuk, zaprášíme moukou, mírně osmahneme, zalijeme zbylou dávkou vody, pečlivě rozšleháme a za občasného promíchání vaříme zvolna nejméně 1/2 hodiny.

Provařenou šťávu podle potřeby přisolíme, procedíme hustým cedníkem a zjemníme máslem.

Při expedici dáváme na každou porci část bílého masa s nádivkou a část tmavého masa a přeléváme šťávou.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže
— různé kompoty
— jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potraviny	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Krocan očištěný	2500	—	2500
Nádivka:			
Kaštany jedlé	300	—	300
Žemle — veka	500	25	475
Mléko konzumní	300	—	300
Margarín	50	—	50
Vejce 2 ks	80	—	80
Sůl	10	—	10
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Květ mletý	1	—	1
Sůl	30	—	30
Margarín	70	—	70
Voda pitná	700	—	700
Mouka hladká	20	—	20
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	4621	27,5	4593,5
Ztráty celkem			1393,5
Hmotnost hotového výrobku			3200

17503 — KROCAN NADÍVANÝ PO BRAZILSKU

10 porcí

1 porce: 320 g, z toho 270 g krocana a 50 g šťávy

Krocan naplněný žemlovou nádivkou s krocaními játry, česnekem a dalšími přísadami, upečený na slanině do nazlátlé barvy. Vůně i chuť krocana jsou jemné, mírně ovlivněné nádivkou s játry, ochucenou česnekem; krocan i nádivka jsou dostatečně propečené, šťavnaté. Z výpeku je připravena světlejší, řidší šťáva, jemné vůně a chuti z krocana a použité slaniny.

Výrobní postup:

Očištěného krocana opláchneme, necháme okapat a kůži na prsou uvolníme pro náplň.

Příprava nádivky:

Žemli oloupeme, nakrájíme na větší plátky, namočíme do vody, necháme rozmočit a pečlivě vymačkáme.

Očištěná krocaní játra opláchneme a jemně umeleme společně se žemlí.

Tuk vyšlehámé se žloutky, přidáme česnek jemně utřený se solí, opláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať a pečlivě promícháme. Z bílků vyšleháme pevný sníh a lehce jej vmícháme do nádivky.

Připraveného krocana naplníme nádivkou, stáhneme nití nebo jehlicí a mírně osolíme na povrchu i uvnitř.

Slaninu nakrájíme na drobnější kostičky, částečně ji roztavíme, přidáváme tuk a zastříkneme trochou vody.

Na slaninu s tukem vložíme naplněného krocana a za občasného přelévání upečeme do nazlátlé barvy a do měkka.

Zbylou šťávu vysmahneme na tuk, zaprášíme prosátou moukou, po mírném osmahnutí zalijeme zbylou dávkou vody, pečlivě rozšleháme, uvedeme do varu a za občasného promíchání vaříme zvolna nejméně 1/2 hodiny. Provařenou šťávu podle potřeby přisolíme.

Při expedici dáváme na každou porci část bílého masa s nádivkou a část tmavého masa a přeléváme šťávou.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů
— různé kompoty

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Krocan očištěný	2500	—	2500
Nádivka:			
Žemle — veka	500	25	475
Voda pitná na máčení žemlí — podle potřeby			
Játra krocaní	300	15	285
Margarín	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Česnek	20	2	18
Sůl	10	—	10
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Sůl	30	—	30
Slanina s kůží	100	5	95
Margarín	100	—	100
Voda pitná	700	—	700
Mouka hladká	20	—	20
Hmotnost potravin	4470	49,5	4420,5
Ztráty celkem			1220,5
Hmotnost hotového výrobku			3200

17601 — HOLUB NADÍVANÝ (domácí) — 10 porcí

1 porce: 1 holub včetně 100 g nádivky a 50 g šťávy
Holub naplněný jemnou žemlovou nádivkou s holubími játry a dalšími přísadami, upečený na tuku do červena. Vůně i chuť pečeného holuba i nádivky jsou jemné a typické; holub i nádivka jsou propečené, šťavnaté. Z výpeku je připravena světlejší, řidší šťáva, jemné vůně a chuti, zjemněná máslem.

Výrobní postup:

Pečlivě očištěné (oškubané, opálené a vykuchané) mladé holuby opláchneme, necháme okapat a kůži na prsou uvolníme pro náplň.

Příprava nádivky:

Žemli oloupeme, nakrájíme na drobné kostičky, pokropíme mlékem a necháme vsáknout.

Očištěná holubí játra opláchneme a nakrájíme na drobné kostičky.

Tuk ušleháme se žloutky, mírně osolíme, přidáme opláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať, mletý květ, připravenou žemli a holubí játra a pečlivě promícháme. Z bílků ušleháme pevný sníh a lehce jej vmícháme do nádivky.

Připravené holuby naplníme nádivkou, stáhneme nití nebo jehlicí, mírně osolíme na povrchu i uvnitř a upečeme na tuku. Během pečení přeléváme holuby výpekem a podléváme trochou vody, aby se výpek nepřipálil.

Upečené holuby ze šťávy vyjmeme. Šťávu vysmahneme na tuk, zaprášíme moukou, mírně osmahneme, zalijeme zbylou dávkou vody, pečlivě rozšleháme a za občasného promíchání vaříme zvolna nejméně 1/2 hodiny. Provařenou šťávu podle potřeby přisolíme, procedíme hustým cedníkem a zjemníme máslem.

Nadívané holuby expedujeme dělené na půlky a přeléváme šťávou.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Holubi (mladé kusy)	10 ks	—	10 ks
Nádivka:			
Žemle — veka	500	25	475
Mléko konzumní	400	—	400
Játra holubí 10 ks	100	5	95
Margarín	50	—	50
Vejce 2 ks	80	—	80
Sůl	10	—	10
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Květ mletý	1	—	1
Sůl	30	—	30
Margarín	50	—	50
Voda pitná	600	—	600
Mouka hladká	20	—	20
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	1901	32,5	1868,5
Ztráty celkem			368,5
Hmotnost hotového výrobku			1500

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže
— různé kompoty
— jemnější druhy zeleninových salátů

177 Lehké zdravotní pokrmy z drůbeže

17701 — KUŘE DUŠENÉ S NÁDIVKOU, BRAMBORY A KOMPOT — 10 porcí

1 porce: 590 g, z toho 240 g kuřete, 200 g brambor, 100 g kompotu a 50 g šťávy
Kuře naplněné jemnou žemlovou nádivkou s dalšími přísadami, dušené na másle a dělené na jednotlivé porce (kuře nesmí být opečené). Šťáva je zahuštěna nasucho opraženou moukou, je světlá, téměř neslaná, má jemnou vůni a chuť, je řidší. Vůně i chuť kuřete jsou jemné a typické; kuře i nádivka jsou dostatečně produšené — měkké. Součástí pokrmu jsou vařené brambory a smíšený kompot.

Výrobní postup:

Očištěná kuřata opláchneme, necháme okapat a kůži na prsíčkách uvolníme pro náplň.

Příprava nádivky:

Žemli zbavíme opečené kůrky, nakrájíme na drobné kostičky, pokropíme mlékem a necháme vsáknout.

Máslo vyšleháme se žloutky, přidáme opláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať, připravenou zvlhčenou žemli a pečlivě promícháme. Z bílků ušleháme pevný sníh a lehce jej vmícháme do nádivky.

Připravená kuřata naplníme nádivkou, stáhneme nití nebo jehlicí, nepatrně osolíme na povrchu i uvnitř, vložíme do kastrolu, přidáme máslo a trochu vody a dusíme pod poklicí v troubě do měkka, za občasného přelévání šťávou (podle potřeby přilíváme trochu vody, aby se šťáva nepřipálila); v průběhu dušení dbáme, aby se kuřata nezbarvila — neopekla.

Udušená kuřata vyjmeme, šťávu zahustíme nasucho osmahnutou moukou, zalijeme zbylou dávkou vody, pečlivě rozšleháme a za občasného promíchání vaříme nejméně 1/2 hodiny.

Provařenou šťávu procedíme hustým cedníkem. Při expedici přeléváme jednotlivé porce šťávou.

Jako přílohu podáváme nepatrně osolené, ve vodě vařené brambory a smíšený kompot, které jsou součástí pokrmu.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kuře očištěné	2500	—	2500
Nádivka:			
Žemle — veka	300	15	285
Mléko konzumní	300	—	300
Máslo	50	—	50
Vejce 2 ks	80	—	80
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Sůl	10	—	10
Máslo na dušení kuřete	150	—	150
Voda pitná	600	—	600
Mouka hladká	20	—	20
Brambory	3500	1400	2100
Voda pitná podle potřeby			
Sůl	10	—	10
Kompot smíšený — dezertní směs s nálevem	1000	—	1000
Hmotnost potravin	8530	1417,5	7112,5
Ztráty celkem			1212,5
Hmotnost hotového výrobku			5900

17702 — KUŘE ZADĚLÁVANÉ, S RÝŽÍ

10 porcí

1 porce: 420 g, z toho 150 g kuřete, 150 g omáčky a 120 g rýže

Kuře uvařené v nepatrně osolené vodě se zeleninou a dělené na porce. Kuřecí maso je měkké, má jemnou a typickou vůni a chuť. Omáčka připravená zahuštěním vývaru z kuřete je smetanově nažloutlá, má jemnou vůni a chuť po uvařeném kuřeti a zelenině, je hustší, zjemněná žloutkem a máslem. Součástí pokrmu je dušená rýže.

Výrobní postup:

Očištěná kuřata opláchneme, vložíme do nepatrně osolené vařící vody, přidáme oloupanou, rozkrájenou cibuli a očištěnou a opláchnutou zeleninu a uvaříme do měkka.

Uvařená kuřata z vývaru vyjmeme a rozčtvrtíme.

Z 2/3 dávky másla a mouky připravíme světlou zásmažku, zalijeme ji částí procezeného vývaru z kuřat (asi 1300 g), pečlivě rozšleháme, uvedeme do varu a zvolna vaříme za občasného prošlehání nejméně 1/2 hodiny. Ke konci varu přidáme 2/3 dávky mléka a znovu krátce povaříme. Žloutek rozšleháme se zbylou dávkou mléka, za neustálého prošlehávání vlijeme do omáčky a hotovou omáčku procedíme hustým cedníkem na uvařená, porcovaná kuřata (omáčka se již nesmí vařit, žloutek by se srazil). Nakonec přidáme zbylou 1/3 dávky syrového mléka.

Jako přílohu podáváme nesolenou, dušenou rýži, připravenou obvyklým způsobem.

(Rýže je součástí pokrmu.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kuře očištěné	2500	—	2500
Sůl	10	—	10
Voda pitná	2500	—	2500
Cibule	50	7,5	42,5
Zelenina kořenová	150	30	120
Máslo	150	—	150
Mouka hladká	120	—	120
Mléko konzumní	300	—	300
Žloutek 1 kus	20	—	20
Rýže	600	—	600
Voda pitná na propláchnutí a spaření rýže — podle potřeby			
(Vývar z kuřete na udušení rýže — 1000 g)	—	—	—
Margarín	50	—	50
Hmotnost potravin	6450	37,5	6412,5
Ztráty celkem			2212,5
Hmotnost hotového výrobku			4200

17702/A — SLEPICE ZADĚLÁVANÁ, S RÝŽÍ

10 porcí

1 porce: 420 g, z toho 150 g slepice, 150 g omáčky a 120 g rýže

Slepice uvařená v nepatrně osolené vodě se zeleninou a dělená na porce. Slepičí maso je měkké, má typickou vůni a chuť. Omáčka připravená zahuštěním vývaru ze slepice má smetanově nažloutlou barvu, jemnou vůni a chuť po uvařené slepici a zelenině, je hustší, zjemněná máslem a žloutkem. Součástí pokrmu je dušená rýže.

Výrobní postup:

Výrobní postup je stejný jako u receptury č. 17702 KUŘE ZADĚLÁVANÉ S RÝŽÍ. Rozdíl je ten, že místo kuřete se použije slepice.

(Rýže je součástí pokrmu.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Slepice očištěná	2500	—	2500
Sůl	10	—	10
Voda pitná	2600	—	2600
Cibule	50	7,5	42,5
Zelenina kořenová	150	30	120
Máslo	150	—	150
Mouka hladká	120	—	120
Mléko konzumní	300	—	300
Žloutek 1 kus	20	—	20
Rýže	600	—	600
Voda pitná na propláchnutí a spaření rýže — podle potřeby			
(Vývar ze slepice na udušení rýže — 1000 g)	—	—	—
Margarín	50	—	50
Hmotnost potravin	6550	37,5	6512,5
Ztráty celkem			2312,5
Hmotnost hotového výrobku			4200

17703 — SLEPICE V NUDLOVÉ POLÉVCE

10 porcí

1 porce: 340 g, z toho 100 g slepice bez kostí a 240 g polévky s nudlemi

Slepice, uvařená v mírně osolené vodě se zeleninou, vykostěná a nakrájená na větší kousky a vložená do vývaru s nudlemi. Slepičí maso má typickou vůni a chuť, je uvařené do měkka. Vývar ze slepice je mírně nažloutlý, čirý, typické vůně a chuti ze slepice a zeleniny. Uvařené nudle i maso se vkládají do polévky při expedici.

Výrobní postup:

Očištěné slepice vložíme do nepatrně osolené, vlažné vody, uvedeme do varu a zvolna vaříme. Asi po 1 hodině varu přidáme oloupanou cibuli a očištěnou, opláchnutou zeleninu, oboje nakrájené na hrubší plátky, a slepice dovaříme do měkka. Měkké slepice z vývaru vyjmeme, vykostíme, maso nakrájíme na větší kousky a zalijeme trochou vývaru.

Vývar procedíme hustým cedníkem.

Nudle uvaříme ve větším množství vody, scedíme, propláchneme a po pečlivém okapání je zalijeme trochou vývaru.

Při expedici vložíme do polévkové mísy nejprve slepičí maso a nudle, dolijeme dávkou vařícího vývaru ze slepice a přidáme opláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou nať.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Slepice očištěná	2500	—	2500
Voda pitná	2600	—	2600
Sůl	10	—	10
Cibule	50	7,5	42,5
Zelenina kořenová	150	30	120
Nudle polévkové	170	vařením	400
Voda pitná na uvaření nudlí — podle potřeby			
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	5490	40	5680
Ztráty celkem			2280
Hmotnost hotového výrobku			3400

17704 — HUSÍ ŽALUDKY ZADĚLÁVANÉ, S RÝŽÍ

10 porcí

1 porce: 340 g, z toho 70 g žaludků, 150 g omáčky a 120 g rýže

Husí žaludky uvařené se zeleninou a vložené do omáčky. Žaludky jsou měkké, nakrájené na tlustší plátky, mají typickou vůni a chuť. Omáčka připravená zahuštěním vývaru ze žaludků má smetanově nažloutlou barvu, jemnou vůni a chuť po uvařených žaludcích a zelenině, je hustší, zjemněná žloutkem a máslem. Součástí pokrmu je dušená rýže.

Výrobní postup:

Očištěné husí žaludky opláchneme, vložíme do vlažné vody, uvedeme do varu a vaříme. K poloměkkým žaludkům přidáme oloupanou, rozkrájenou cibuli a očištěnou, opláchnutou zeleninu, nepatrně osolíme a žaludky dovaříme do měkka.

Uvařené žaludky z vývaru vyjmeme a nakrájíme na silnější plátky.

Z 2/3 dávky másla a mouky připravíme světlou zásmažku, zalijeme ji vývarem ze žaludků, pečlivě rozšleháme, uvedeme do varu a zvolna vaříme za občasného prošlehání nejméně 1/2 hodiny. Ke konci varu přidáme 2/3 dávky mléka a znovu krátce povaříme. Žloutek rozšleháme se zbylou dávkou mléka, za neustálého prošlehávání vlijeme do omáčky a hotovou omáčku procedíme hustým cedníkem na uvařené a nakrájené žaludky (omáčka se již nesmí vařit — žloutek by se srazil). Nakonec přidáme zbylou 1/3 dávky syrového másla.

Jako přílohu podáváme nesolenou dušenou rýži, připravenou obvyklým způsobem.

Rýže je součástí pokrmu.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Husí žaludky očištěné	1200	—	1200
Voda pitná	1500	—	1500
Cibule	50	7,5	42,5
Zelenina kořenová	150	30	120
Sůl	10	—	10
Máslo	150	—	150
Mouka hladká	120	—	120
Mléko konzumní	300	—	300
Žloutek 1 kus	20	—	20
Rýže	600	dušením	1200
Voda pitná na propláchnutí, spaření a udušení rýže — podle potřeby			
Margarín	50	—	50
Hmotnost potravin	4150	37,5	4712,5
Ztráty celkem			1312,5
Hmotnost hotového výrobku			3400

17902 — KUŘE DUŠENÉ V RÝŽI

10 porcí

1 porce: 320 g, z toho 150 g kuřete a 170 g vláčné rýže s hráškem
Kuře dělené na porce, předvařené v osolené vodě a dodušené s rýží. Kuře je měkké, má typickou vůni a chuť. Rýže je měkká, vláčná, má jemnou vůni a chuť z kuřete a másla, je do ní přimíchán hrášek.

Výrobní postup:

Očištěná kuřata opláchneme, rozčtvrtíme, nařízneme v kloubech, vložíme do dávky vlažné vody, osolíme, uvedeme do varu a zvolna vaříme. Když jsou kuřata částečně měkká, přidáme k nim pečlivě propláchnutou a několikrát vařící vodou prolitou rýži, máslo, oloupanou cibuli a dusíme společně do měkka.

Z hotového pokrmu odstraníme cibuli, přidáme prohřátý hrášek a lehce promícháme.

Při expedici posypeme jednotlivé porce opláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou natí.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kuře očištěné	2500	—	2500
Voda pitná na vaření kuřete a udušení rýže	1300	—	1300
Sůl	30	—	30
Rýže	500	—	500
Voda pitná na propláchnutí a spaření rýže — podle potřeby			
Máslo	200	—	200
Cibule	100	15	85
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	100	—	100
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	4740	17,5	4722,5
Ztráty celkem			1522,5
Hmotnost hotového výrobku			3200

17903 — PERLIČKA NA SLANINĚ

10 porcí

1 porce: 210 g, z toho 160 g perličky a 50 g šťávy
Perlička, protknutá slaninou a dušená na cibulovém základě se slaninou a kořením. Maso je měkké, má typickou vůni a chuť a příchuť po použitých přísadách. Šťáva připravená z výpeku se slaninou je řidší, necezená, má světlejší barvu a jemnou kořennou vůni a chuť.

Výrobní postup:

Očištěné perličky opláchneme, protkneme polovinou dávky slaniny a mírně je osolíme na povrchu i uvnitř.

Zbylou polovinu dávky slaniny nakrájíme na drobné kostičky, částečně ji roztavíme a přidáme k ní máslo. Na slanině s máslem osmahneme do nazlátlé barvy oloupanou, jemně nakrájenou cibuli, zastříkneme ji trochou vody a přidáme nové koření a celý pepř.

Do vařícího cibulového základu vložíme připravené perličky, přikryjeme poklicí a za občasného přelévání šťávou dusíme do měkka. Měkké perličky ze šťávy vyjmeme.

Zbylou šťávu vysmahneme na tuk, zaprášíme prosátou moukou, po mírném osmahnutí zalijeme zbylou dávkou vody, pečlivě rozšleháme, uvedeme do varu a za občasného promíchání vaříme zvolna nejméně 1/2 hodiny. Provařenou šťávu podle potřeby přisolíme.

Při expedici jednotlivé porce perličky přelíváme necezenou šťávou.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Perlička očištěná	2500	—	2500
Slanina s kůží	100	5	95
Sůl	30	—	30
Máslo	80	—	80
Cibule	200	30	170
Voda pitná	600	—	600
Nové koření	1	—	1
Pepř celý	1	—	1
Mouka hladká	20	—	20
Hmotnost potravin	3532	35	3497
Ztráty celkem			1397
Hmotnost hotového výrobku			2100

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže
— různé kompoty
— jemnější druhy zeleninových salátů

POKRMY Z RYB

180-1 Ryby sladkovodní

182-3-4 Ryby mořské

187 Lehké zdravotní pokrmy z ryb sladkovodních

18002 — KAPR SMAŽENÝ (Minutka)

10 porcí

1 porce: 160 g
1 porce do zlatova smaženého kapra. Smažená ryba má typickou vůni a chuť a je křehká.

Výrobní postup:

Očištěného, vykuchaného kapra dobře opláchneme ve vlažné vodě, podélným řezem rozpůlíme a nasekáme na 150g porce.

Porce ryby osolíme, obalíme v prosáté hladké mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem a ve strouhané housce.

Obalenou rybu smažíme v mírně rozehřátém oleji po obou stranách do zlatova. (Doba smažení je asi 10 až 12 minut.)

Smaženou rybu vyjmeme z oleje a okapanou podáváme.

Rybu smažíme vždy na objednávku.

Vhodné přílohy:

— bramborový salát
— vařené brambory — citrón
— bramborová kaše
— jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapr očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Sůl	40	—	40
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	250	—	250
Olej stolní	300	—	300
Hmotnost potravin	2370	—	2370
Ztráty celkem			770
Hmotnost hotového výrobku			1600

18002/A — KAPR SMAŽENÝ VE VINNÉM TĚSTÍČKU (Minutka)

10 porcí

1 porce: 130 g
1 porce (1—2 kousky) kapra, usmažená ve vaječném těstíčku s přísadou vína. Kapr má typickou vůni a chuť; těstíčko nazlátlé barvy má vůni a chuť po víně, je prosmažené, nemazlavé.

Výrobní postup:

Jednotlivé porce kapra zbaveného kůže a částečně odkosteného osolíme. Z vajec, bílého vína, prosáté mouky, oleje a trochy soli připravíme hladké těstíčko, smáčíme v něm připravené porce kapra a zvolna je usmažíme v horkém oleji do nazlátlé barvy.

(Těstíčko můžeme připravit také tím způsobem, že z pečlivě oddělených vaječných bílků ušleháme sníh a lehce jej vmícháme do připravené směsi ze žloutků a ostatních přísad.)

Pokrm připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů

Vhodné doplňky:

— citrón
— různé druhy ochuceného másla

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapr očištěný — vykuchaný	1500	400	1100
Sůl	30	—	30
Vejce 4 ks	160	—	160
Víno bílé	100	—	100
Mouka hrubá	100	—	100
Mouka hladká	100	—	100
Olej stolní do těstíčka	20	—	20
Olej stolní na smažení	300	—	300
Hmotnost potravin	2310	400	1910
Ztráty celkem			610
Hmotnost hotového výrobku			1300

18002/B — KAPR SMAŽENÝ V SÝROVÉM TĚSTÍČKU (Minutka) 10 porcí

1 porce: 160 g
1 porce (1—2 kousky) kapra, usmažená ve vaječném těstíčku s přísadou strouhaného sýra a slaniny. Kapr má typickou vůni a chuť; těstíčko nazlátlé barvy má vůni a chuť po sýru a slanině, je prosmažené, nemazlavé.

Výrobní postup:

Jednotlivé porce kapra zbaveného kůže a částečně odkostěného osolíme a opepříme. Z vajec, mléka, prosáté mouky, nastrouhaného sýra, trochy soli a pepře připravíme těstíčko, do kterého zamícháme slaninu nakrájenou na velmi drobné kostičky. V těstíčku smáčíme porce připraveného kapra a zvolna je usmažíme v horkém oleji do nazlátlé barvy.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapr očištěný — vykuchaný	1500	400	1100
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	2	—	2
Vejce 3 ks	120	—	120
Mléko konzumní	200	—	200
Mouka hrubá	150	—	150
Sýr moravský bochník	150	7,5	142,5
Slanina bez kůže	200	—	200
Olej stolní na smažení	300	—	300
Hmotnost potravin	2652	407,5	2244,5
Ztráty celkem			644,5
Hmotnost hotového výrobku			1600

18002/C — KAPR SMAŽENÝ V ŽAMPIÓNOVÉM TĚSTÍČKU (Minutka) 10 porcí

1 porce: 140 g
1 porce (1—2 kousky) kapra, usmažená ve vaječném těstíčku s přísadou vína a žampiónů. Kapr má typickou vůni a chuť; těstíčko nazlátlé barvy má vůni a chuť z použitých surovin, je prosmažené, nemazlavé.

Výrobní postup:

Jednotlivé porce kapra zbaveného kůže a částečně odkostěného osolíme a opepříme. Z vajec, bílého vína, pečlivě opláchnutých a na plátky nakrájených žampiónů, prosáté mouky, přísady oleje a trochy soli připravíme hladké těstíčko, smáčíme v něm připravené porce kapra a zvolna je usmažíme v horkém oleji do nazlátlé barvy.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů

Vhodné doplňky:

— citrón
— různé druhy ochuceného másla

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapr očištěný — vykuchaný	1500	400	1100
Sůl	30	—	30
Vejce 4 ks	160	—	160
Víno bílé	100	—	100
Žampióny	200	10	190
Pepř mletý	2	—	2
Mouka hrubá	150	—	150
Olej stolní do těstíčka	20	—	20
Olej stolní na smažení	300	—	300
Hmotnost potravin	2462	410	2052
Ztráty celkem			652
Hmotnost hotového výrobku			1400

18003 — KAPR NA MODRO (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 150 g, z toho kapra 120 g

1 porce vařeného kapra, mírně podlitá vývarem a přelitá rozpuštěným máslem. Ryba má typickou vůni a chuť, ovlivněnou použitou zeleninou, kořením a máslem.

Výrobní postup:

Očištěného a vykuchaného kapra opláchneme ve vlažné vodě, podélným řezem rozpůlíme a nasekáme na 150gramové porce.

Očištěnou kořenovou zeleninu a cibuli nakrájíme na nudle, vložíme do vařící vody, osolíme, okořeníme divokým kořením, přidáme ocet a povaříme.

Do připraveného zeleninového vývaru vložíme porce ryby a zvolna je vaříme (necháme „táhnout") do měkka, asi 10—12 minut.

Měkkého, vařeného kapra vyjmeme rybí lžící na teplý talíř, mírně podlijeme vývarem a přelijeme rozehřátým máslem.

Rybu vaříme vždy na objednávku.

Vhodná příloha:

— vařené brambory — citrón

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapr očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Kořenová zelenina (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Cibule	50	7,5	42,5
Voda pitná na uvaření zeleniny — podle potřeby			
Sůl	40	—	40
Koření divoké (nové koření, bobkový list, celý pepř)	3	—	3
Ocet	50	—	50
Máslo	150	—	150
Hmotnost potravin	1943	37,5	1905,5
Ztráty celkem			405,5
Hmotnost hotového výrobku			1500

18004 — KAPR NA KMÍNĚ (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 140 g, z toho kapra 110 g

1 porce pečeného kapra, přelitá tukem lesklou šťávou s kmínem. Ryba má charakteristickou vůni a chuť, je křehká, kořeněná kmínem a je opečená. Šťáva je řídká a zjemněná máslem.

Výrobní postup:

Očištěného a vykuchaného kapra opláchneme ve vlažné vodě, rozdělíme podélným řezem na poloviny a nasekáme na 150g porce.

Porce ryby osolíme, okmínujeme a mírně posypeme prosátou hladkou moukou.

Rybu zvolna pečeme na rozehřátém tuku po obou stranách do měkka. Tuk od opékání mírně zalijeme vodou, převaříme a zjemníme máslem.

Porce ryby pokládáme na teplý talíř a přeléváme šťávou.

Kapra připravujeme vždy na objednávku.

Vhodná příloha:

— vařené nebo opečené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapr očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Kmín	2	—	2
Mouka hladká	20	—	20
Margarín	100	—	100
Voda pitná	200	—	200
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	1902	—	1902
Ztráty celkem			502
Hmotnost hotového výrobku			1400

18005 — KAPR NA ČERNO

10 porcí

1 porce: 240 g, z toho kapra 120 g

1 porce pečeného kapra, přelitá tmavou omáčkou, s vložkou rozinek, mandlí a švestek. Ryba má charakteristickou vůni a chuť, je měkká, celistvá. Omáčka má tmavohnědou barvu, pikantní chuť, je ochucená vínem a je řidší.

Výrobní postup:

Dobře očištěného a vykuchaného kapra opláchneme ve vlažné vodě, rozdělíme podélným řezem na 2 poloviny a nasekáme na 150g porce.

Porce ryby vložíme do vařící, osolené vody a zvolna je vaříme (necháme „táhnout") na okraji sporáku asi 12 minut. Vařenou rybu vyjmeme.

Očištěnou kořenovou zeleninu a cibuli nakrájíme na plátky a osmažíme společně s částí cukru na polovině dávky tuku do hněda.

Do základu přidáme pečlivě opláchnutý citrón nakrájený na plátky, přilijeme ocet, vývar z ryb, vše zahustíme zásmažkou připravenou ze zbylého tuku a hladké mouky, rozšleháme, přidáme strouhaný perník, divoké koření, švestková povidla a za častého míchání vaříme nejméně 1/2 hodiny.

Provařenou omáčku dosolíme, ochutíme ji vínem, cukrem a procedíme přes hustý cedník do jiného hrnce. Jako vložku dáváme do omáčky přebrané, očištěné, opláchnuté a spařené rozinky, oloupané, na nudličky nakrájené uvařené sušené švestky.

Při podávání klademe kapra na teplý talíř a přeléváme horkou omáčkou s vložkou.

Vhodná příloha:

— houskové knedlíky

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapr očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Voda pitná	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Cibule	100	15	85
Margarín	150	—	150
Cukr	50	—	50
Citrón	100	10	90
Ocet	50	—	50
Mouka hladká	30	—	30
Perník strouhaný	30	—	30
Koření divoké (nové koření, celý pepř, bobkový list	3	—	3
Povidla švestková	50	—	50
Víno červené	50	—	50
Rozinky	30	—	30
Mandle	20	2	18
Švestky sušené	50	—	50
Hmotnost potravin	3393	57	3336
Ztráty celkem			936
Hmotnost hotového výrobku			2400

18006 — KAPR NA ROŠTU (Minutka)

10 porcí

1 porce: 115 g, z toho kapra 110 g

1 porce kapra pečeného na roštu, omaštěná máslem. Ryba má typickou vůni a chuť, je křehká, na povrchu do zlatova opečená.

Výrobní postup:

Dobře očištěného a vykuchaného kapra opláchneme ve vlažné vodě, podélným řezem rozpůlíme a nasekáme na 150g porce.

Porce ryby osolíme a potřeme olejem. Kapra pečeme na roštu po obou stranách do měkka. (Nemáme-li rošt, pečeme rybu zvolna na rozehřátém oleji.)

Pečené ryby klademe na teplý talíř a pomastíme je rozehřátým máslem.

Kapra na roštu připravujeme vždy na objednávku.

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Vhodné doplňky:

— tatarská nebo jiné studené omáčky
— citrón

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapr očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Olej stolní	80	—	80
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	1660	—	1660
Ztráty celkem			510
Hmotnost hotového výrobku			1150

18007 — KAPR NA SLEDI (Minutka)

10 porcí

1 porce: 140 g, z toho kapra 110 g

1 porce pečeného kapra, přelitá tukem lesklou, sardelovou šťávou. Ryba má charakteristickou vůni a chuť, je ochucená sardelovou pastou, křehká. Šťáva je řídká a zjemněná máslem.

Výrobní postup:

Dobře očištěného a vykuchaného kapra opláchneme ve vlažné vodě a podélným řezem rozpůlíme a nasekáme na 150g porce.

Porce ryby mírně osolíme, potřeme sardelovou pastou, lehce posypeme prosátou hladkou moukou a zvolna pečeme na mírně rozehřátém oleji po obou stranách do měkka. Pak rybu mírně podlijeme vodou, převaříme a šťávu zjemníme máslem.

Pečené porce kapra klademe na teplý talíř, přeléváme sardelovou šťávou a posypeme drobně sekanou petrželovou natí.

Kapra připravujeme vždy na objednávku.

Vhodná příloha:

— vařené bramnory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapr očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Sardelová pasta	100	—	100
Sůl	30	—	30
Mouka hladká	20	—	20
Olej stolní	80	—	80
Voda pitná	200	—	200
Máslo	50	—	50
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	1990	2,5	1987,5
Ztráty celkem			587,5
Hmotnost hotového výrobku			1400

18008 — RYBÍ RAGÚ ZAPÉKANÉ V RAJČATECH

10 porcí

1 porce: 110 g

1 porce rybího ragú zapečeného v rajčatech. Pokrm má typickou vůni a chuť, na povrchu je mírně opečený.

Výrobní postup:

Očištěného kapra opláchneme ve vlažné vodě, rozsekáme na menší kusy a vložíme do osolené vařící vody. Přidáme očištěnou, na kousky nakrájenou zeleninu, cibuli, pepř, celé koření, ocet a rybu zvolna vaříme do měkka.

Vařeného kapra vyjmeme, vykostíme a prochladlé maso nakrájíme na drobné kousky.

Z tuku a prosáté hladké mouky připravíme světlou zásmažku, zalijeme ji mlékem a vývarem z ryb, dobře rozšleháme a uvaříme hustý bešamel.

Do prochladlé bešamelové omáčky přimícháme žloutek, nakrájené rybí maso, žampióny nakrájené na kostičky a podušené na části másla, směs dosolíme a lehce promícháme.

Tvrdá rajčata opláchneme, seřízneme víčko, vnitřek vydlabeme lžičkou. Rajčata naplníme připraveným ragú, které na povrchu posypeme strouhaným sýrem a pokapeme máslem.

Naplněná rajčata naskládáme do pánve vymaštěné máslem a pečeme ve vyhřáté troubě 10 minut, až se povrch mírně opeče.

Při podávání klademe rajčata na teplý talíř a přeléváme máslem — výpekem.

Vhodné přílohy:

— různé pečivo
— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapr očištěný — vykuchaný	500	—	500
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel	100	20	80
Cibule	50	7,5	42,5
Pepř a nové koření celé	1	—	1
Ocet	50	—	50
Sůl	30	—	30
Vývar z ryb	100	—	100
Margarín	70	—	70
Mouka hladká	50	—	50
Mléko konzumní	100	—	100
Žloutek 1 kus	20	—	20
Žampióny	50	5	45
Máslo	70	—	70
Rajčata	700	70	630
Sýr tvrdý (moravský bochník)	100	5	95
Hmotnost potravin	1991	107,5	1883,5
Ztráty celkem			783,5
Hmotnost hotového výrobku			1100

18009 — KAPR ZAPEČENÝ SE SÝREM (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 220 g, z toho kapra 90 g
1 porce kapra, opečená a podušená na oleji se slaninou a zapečená do nazlátlé barvy ve směsi žloutků rozšlehaných se smetanou a nastrouhaným sýrem, s přísadou kari koření a papriky. Kapr má typickou vůni a chuť, ovlivněnou surovinami a kořením použitým k zapečení.
Porce jsou ozdobené plátkem oloupaného citrónu s křenovým máslem a petrželovou natí.

Výrobní postup:

Jednotlivé porce kapra zbaveného kůže a částečně odkostěného osolíme, zvolna opečeme na směsi z oleje s částečně roztavenou, na kostičky nakrájenou slaninou, zastříkneme vodou a podusíme.

Podušeného kapra i se zbylou šťávou vložíme do zapékací misky, zalijeme mírně osolenou a kari kořením ochucenou směsí ze žloutků rozšlehaných se smetanou a nastrouhaným sýrem, posypeme mletou paprikou a vložíme do horké trouby zapéci.

Hotový zapečený pokrm ozdobíme plátkem oloupaného citrónu s dávkou křenového másla a posypeme pečlivě opláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou natí nebo pažitkou.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů

Vhodný doplněk:

— citrón

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapr očištěný — vykuchaný	1500	400	1100
Sůl	30	—	30
Slanina bez kůže	100	—	100
Voda pitná	300	—	300
Olej stolní	100	—	100
Žloutky 10 ks	200	—	200
Smetana 12 %	1000	—	1000
Sýr moravský bochník	300	15	285
Kari koření	1	—	1
Paprika mletá	15	—	15
Citrón	100	50	50
Máslo křenové — receptura č. 19970	100	—	100
Petrželová nať nebo pažitka	30	7,5	22,5
Hmotnost potravin	3776	472,5	3303,5
Ztráty celkem			1103,5
Hmotnost hotového výrobku			2200

18015 — KAPR DUŠENÝ NA VÍNĚ SE ŠUNKOU (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 205 g, z toho kapra 115 g
1 porce kapra, opečená a podušená s citrónem na oleji s cibulí, dodušená ve šťávě s přísadou bílého vína. Kapr má typickou vůni a chuť, ovlivněné použitými surovinami. Světlá šťáva s cibulí a vínem má jemnou vůni a chuť po použitých surovinách.
Porce jsou ozdobené plátkem na másle prohřáté šunky.

Výrobní postup:

Na jednotlivých porcích kapra nařízneme kůži, do řezu zasuneme řez (klínek) pečlivě opláchnutého citrónu (asi 10 g), porce osolíme a poprášíme prosátou moukou.

Jemně nakrájenou cibuli mírně osmahneme na oleji, přidáme porce kapra, krátce je po obou stranách opečeme, zastříkneme vodou a dusíme. Před dodušením zalijeme kapra vínem, přidáme polovinu dávky másla, dodusíme a dochutíme podle potřeby solí. Na zbylé dávce másla prohřejeme plátek šunky.

Kapra expedujeme přelitého vinnou šťávou s cibulí a navrchu zdobeného šunkou.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Vhodné doplňky:

— citrón
— různé druhy ochuceného másla

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapr očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Citrón (1 kus)	100	10	90
Mouka hladká	20	—	20
Olej stolní	150	—	150
Cibule	150	22,5	127,5
Voda pitná	300	—	300
Víno bílé	500	—	500
Máslo	100	—	100
Šunka	200	—	200
Hmotnost potravin	3050	32,5	3017,5
Ztráty celkem			967,5
Hmotnost hotového výrobku			2050

18016 — KAPR NA ČESNEKU (Minutka) 10 porcí

1 porce: 150 g, z toho kapra 110 g

1 porce kapra, opečená na oleji, podušená s česnekem a přelitá šťávou zjemněnou máslem. Kapr má typickou vůni a chuť po česneku. Mírně nahnědlá šťáva má vůni a chuť česneku a másla.

Výrobní postup:

Jednotlivé porce kapra osolíme, mírně opepříme, zvolna opečeme na oleji, zastříkneme trochou vody a upečeme — udusíme — do měkka. Krátce před dodušením přidáme do šťávy třený česnek. Nakonec přidáme do šťávy — výpeku — máslo a necháme je rozpustit.

Kapra expedujeme přelitého šťávou.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Vhodné doplňky:

— citrón nebo jemnější zeleninové saláty

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapr očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Olej stolní	150	—	150
Voda pitná	500	—	500
Česnek	100	10	90
Máslo	100	—	100
Hmotnost potravin	2381	10	2371
Ztráty celkem			871
Hmotnost hotového výrobku			1500

18017 — KAPR PO CIKÁNSKU (Minutka) 10 porcí

1 porce: 210 g, z toho kapra 110 g

1 porce kapra, upečená na oleji a podušená ve směsi zeleniny se žampióny, šunkou a vínem. Kapr má typickou vůni a chuť, ovlivněné použitými surovinami. Směs podušené cibule se slaninou, žampióny, šunkou, okurkami a dalšími přísadami má typickou vůni a chuť podušených surovin.

Výrobní postup:

Slaninu nakrájíme na drobnější kostičky, částečně ji roztavíme, přidáme k ní cibuli nakrájenou na jemné plátky a mírně ji osmahneme. K osmahnuté cibuli přidáme opláchnuté, na plátky nakrájené žampióny a krátce je podusíme. Do směsi cibule se žampióny přidáme šunku a okurky nakrájené na nudličky, rajčatový protlak, nakonec víno a máslo a směs podle potřeby přisolíme.

Jednotlivé porce kapra osolíme, opepříme, zvolna opečeme na oleji, zastříkneme trochou vody a upečeme — udusíme — téměř do měkka. Ke konci pečení kapra vložíme do připravené „cikánské směsi" a krátce jej v ní podusíme.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Vhodný doplněk:

— citrón

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapr očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	2	—	2
Olej stolní	100	—	100
Voda pitná	300	—	300
Slanina bez kůže	100	—	100
Cibule	100	15	85
Žampióny	200	10	190
Šunka	200	—	200
Okurky sterilované	100	10	90
Rajčatový protlak	200	—	200
Víno červené	200	—	200
Máslo	100	—	100
Hmotnost potravin	3132	35	3097
Ztráty celkem			997
Hmotnost hotového výrobku			2100

18018 — KAPR NA VÍNĚ SE SARDELOVÝM MÁSLEM (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 185 g, z toho kapra 115 g

1 porce kapra, upečená s citrónem na oleji s cibulí a podušená ve šťávě s přísadou bílého vína. Kapr má typickou vůni a chuť, ovlivněné použitými surovinami. Světlá šťáva s cibulí a vínem má jemnou vůni a chuť po použitých surovinách a je mírně nakyslá.

Porce jsou ozdobené plátkem citrónu se sardelovým máslem.

Výrobní postup:

Na jednotlivých porcích kapra nařízneme kůži, do řezu zasuneme řez (klínek) pečlivě opláchnutého citrónu (asi 10 g) a porce osolíme.

Jemně nakrájenou cibuli mírně osmahneme na oleji, přidáme porce kapra, opečeme, zastříkneme vodou, upečeme — udusíme téměř do měkka a vyjmeme. Do zbylé šťávy — výpeku přidáme moučné máslo, po krátkém osmahnutí zastříkneme dávkou vína, krátce povaříme a podle potřeby přisolíme.

Upečeného kapra vložíme zpět do šťávy, krátce podusíme (prohřejeme) a expedujeme. Při expedici ozdobíme jednotlivé porce plátkem pečlivě opláchnutého citrónu, na který položíme dávku sardelového másla, a podlijeme necezenou vinnou šťávou s cibulí.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapr očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Citrón (2 ks)	200	20	180
Sůl	30	—	30
Cibule	150	22,5	127,5
Olej stolní	100	—	100
Voda pitná	50	—	50
Moučné máslo — receptura č. 19977	100	—	100
Víno bílé	500	—	500
Máslo sardelové — receptura č. 19972	50	—	50
Hmotnost potravin	2680	42,5	2637,5
Ztráty celkem			787,5
Hmotnost hotového výrobku			1850

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Vhodný doplněk:

— citrón nebo jemnější zeleninové saláty

18019 — KAPR PO PROVENSÁLSKU (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 190 g, z toho kapra 110 g

1 porce kapra, upečená na oleji a podušená ve směsi zeleniny, rajčatového protlaku a bílého vína. Kapr má typickou vůni a chuť, ovlivněné použitými surovinami. Směs podušené cibule s česnekem, rajčaty, máslem a dalšími přísadami má typickou vůni a chuť. Porce jsou posypané petrželovou natí nebo pažitkou.

Výrobní postup:

Cibuli a česnek nakrájíme na jemné plátky, mírně osmahneme na polovině dávky másla, přidáme oloupaná, jádřinců zbavená a na čtvrtky nebo osminky nakrájená rajčata, rajčatový protlak a směs krátce podusíme a osolíme.

Jednotlivé porce kapra osolíme, opepříme, zvolna opečeme na oleji, zastříkneme trochou vody a upečeme — udusíme — téměř do měkka. Pak kapra vložíme do podušené směsi zeleniny, přidáme zbylé máslo, přilijeme víno a kapra ve směsi podusíme.

Při expedici přelijeme jednotlivé porce směsí zeleniny a navrchu posypeme pečlivě opláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou natí nebo pažitkou.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapr očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Olej stolní	100	—	100
Cibule	100	15	85
Česnek	20	2	18
Máslo	200	—	200
Rajčata	200	70	130
Rajčatový protlak	200	—	200
Voda pitná	300	—	300
Víno bílé	200	—	200
Petrželová nať nebo pažitka	30	7,5	22,5
Hmotnost potravin	2881	94,5	2786,5
Ztráty celkem			886,5
Hmotnost hotového výrobku			1900

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Vhodný doplněk:

— citrón

18020 — KAPR PO ŘECKU (Minutka)

10 porcí

1 porce: 210 g, z toho kapra 110 g

1 porce kapra, upečená na oleji s cibulí a podušená ve směsi zeleniny s dalšími přísadami. Kapr má typickou vůni a chuť, ovlivněné použitými surovinami. Načervenalá šťáva — směs s cibulí, česnekem, vínem, kořenovou zeleninou, kečupem a paprikou — má typickou vůni a chuť po použitých surovinách.

Výrobní postup:

Cibuli nakrájíme na jemné plátky a mírně osmahneme na oleji. Pak na cibuli vložíme osolené porce kapra, opečeme je, zastříkneme vodou, upečeme — udusíme — téměř do měkka a vyjmeme.

Do zbylé šťávy přidáme jemně nastrouhaný česnek, na nudličky nakrájenou kořenovou zeleninu, opět zastříkneme vodou a podusíme. Potom přidáme moučné máslo, bílé víno, kečup a směs krátce podusíme. Do hotové směsi přimícháme nakrájenou papriku kapii a citrónovou šťávu.

Upečeného kapra ve šťávě-směsi krátce podusíme (prohřejeme) a expedujeme.

Při expedici přelijeme jednotlivé porce necezenou šťávou se zeleninou a cibulí.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Vhodný doplněk:

— citrón

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapr očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Cibule	200	30	170
Olej stolní	100	—	100
Voda pitná	300	—	300
Česnek	30	3	27
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	200	40	160
Moučné máslo — receptura č. 19977	150	—	150
Víno bílé	200	—	200
Rajčatový kečup	300	—	300
Paprika kapie, bez nálevu	100	10	90
Citrón	100	60	40
Hmotnost potravin	3210	143	3067
Ztráty celkem			967
Hmotnost hotového výrobku			2100

18026 — KAPR NA PAPRICE (Minutka)

10 porcí

1 porce: 215 g, z toho kapra 115 g

1 porce kapra, protknutá slaninou, opečená a podušená v hustší smetanové šťávě s paprikou. Kapr má typickou vůni a chuť, ovlivněné použitými surovinami. Světlá papriková šťáva má jemnou vůni a chuť papriky a smetany.

Výrobní postup:

Jednotlivé porce kapra protkneme kousky slaniny, osolíme, zvolna opečeme na oleji a vyjmeme. Do čisté pánve vložíme dávku moučného másla a papriku, mírně osmahneme, zastříkneme vodou a smetanou, rozšleháme a krátce povaříme. (Podle krajových zvyklostí použijeme sladkou nebo kysanou smetanu.) Převařenou šťávu podle potřeby přisolíme a procedíme na opečené porce ryby, které ve šťávě podusíme do měkka.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže

Vhodný doplněk:

— citrón

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapr očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Slanina bez kůže	100	—	100
Sůl	30	—	30
Olej stolní	100	—	100
Moučné máslo — receptura č. 19977	150	—	150
Paprika mletá	30	—	30
Voda pitná	300	—	300
Smetana 12 % (kysaná)	1000	—	1000
Hmotnost potravin	3210	—	3210
Ztráty celkem			1060
Hmotnost hotového výrobku			2150

18027 KAPR NA PAPRICE SE ŽAMPIÓNY (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 220 g, z toho kapra 110 g
1 porce kapra, opečená se žampióny a podušená v hustší paprikové šťávě. Kapr má typickou vůni a chuť, ovlivněné použitými surovinami. Světlá paprikové šťáva s vložkou žampiónů má jemnou vůni a chuť papriky a smetany.

Výrobní postup:

Jednotlivé porce kapra osolíme, zvolna opečeme na oleji a podusíme s očištěnými, opláchnutými a na plátky nakrájenými žampióny.

V jiné pánvi rozpustíme moučné máslo, přidáme papriku, mírně osmahneme, zastříkneme vodou a smetanou (podle krajových zvyklostí sladkou nebo kysanou), rozšleháme a krátce povaříme. Převařenou šťávu podle potřeby přisolíme a procedíme na opečené porce ryby s žampióny, které ve šťávě podusíme do měkka.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže

Vhodný doplněk:

— citrón

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapr očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Olej stolní	150	—	150
Žampióny	200	10	190
Moučné máslo — receptura č. 19977	100	—	100
Paprika mletá	20	—	20
Voda pitná	300	—	300
Smetana 12 % (kysaná)	1000	—	1000
Hmotnost potravin	3300	10	3290
Ztráty celkem			1090
Hmotnost hotového výrobku			2200

18028 — KAPR NA SMETANĚ S KOPREM (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 190 g, z toho kapra 110 g
1 porce kapra, upečená a podušená v hustší smetanové šťávě s přísadou vína a kopru. Kapr má typickou vůni a chuť, ovlivněné použitými surovinami. Bílá až nažloutlá šťáva má jemnou smetanovou vůni a chuť, je mírně nakyslá, s příchutí vína a kopru.

Výrobní postup:

Jednotlivé porce kapra osolíme, opečeme na oleji, zastříkneme vodou, podusíme a vyjmeme.

Do čisté pánve vložíme moučné máslo, rozpustíme je, zastříkneme vodou, zalijeme smetanou, rozšleháme a krátce povaříme. Převařenou šťávu podle potřeby přisolíme, přichutíme vínem, procedíme na podušené porce ryby, přidáme jemně nakrájený kopr a kapra v omáčce dodusíme do měkka.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže

Vhodný doplněk:

— citrón

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapr očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Olej stolní	100	—	100
Moučné máslo — receptura č. 19977	150	—	150
Voda pitná	300	—	300
Smetana 33 % (kysaná)	500	—	500
Víno bílé	200	—	200
Kopr nebo	50	12,5	37,5
(Kopr nakládaný, bez nálevu	62,5	—	62,5)
Hmotnost potravin	2830	12,5	2817,5
Ztráty celkem			917,5
Hmotnost hotového výrobku			1900

18029 — KAPR NA SMETANĚ S KAPARY (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 210 g, z toho kapra 110 g
1 porce kapra, opečená a podušená v hustší smetanové šťávě s kapary. Kapr má typickou vůni a chuť, ovlivněné použitými surovinami. Bílá až nažloutlá šťáva s přísadou kaparů má jemnou smetanovo-kaparovou vůni a chuť, je mírně nakyslá.

Výrobní postup:

Jednotlivé porce kapra osolíme, opečeme na oleji, zastříkneme vodou, podusíme a vyjmeme.

Do čisté pánve vložíme moučné máslo, rozpustíme je, zastříkneme vodou, zalijeme smetanou, rozšleháme a krátce povaříme. Převařenou šťávu podle potřeby přisolíme, procedíme ji a přidáme do ní jemně nakrájené kapary a citrónovou šťávu. Hotovou šťávou zalijeme podušené porce ryby a dodusíme je do měkka.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže

Vhodný doplněk:

— citrón

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapr očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Olej stolní	100	—	100
Moučné máslo — receptura č. 19977	150	—	150
Voda pitná	300	—	300
Smetana 12 % (kysaná)	1000	—	1000
Kapary, bez nálevu	50	—	50
Citrón	100	60	40
Hmotnost potravin	3230	60	3170
Ztráty celkem			1070
Hmotnost hotového výrobku			2100

18030 — KAPR NA SMETANĚ SE ŽAMPIÓNY (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 230 g, z toho kapra 110 g
1 porce kapra, opečená a podušená se žampióny a dodušená v hustší smetanové šťávě se žampióny a koprem. Kapr má typickou vůni a chuť, ovlivněné použitými surovinami. Bílá až nažloutlá šťáva s vložkou žampiónů a s přísadou kopru má jemnou smetanovo-žampiónovou vůni a chuť a je mírně nakyslá.

Výrobní postup:

Jednotlivé porce kapra osolíme, opečeme na oleji, zastříkneme vodou a podusíme s očištěnými, opláchnutými a na plátky nakrájenými žampióny.

V jiné pánvi rozpustíme moučné máslo, zastříkneme je vodou a smetanou (podle krajových zvyklostí sladkou nebo kysanou), rozšleháme a krátce povaříme. Převařenou šťávu podle potřeby přisolíme, procedíme na podušené porce ryby se žampióny, přidáme jemně nakrájený kopr a kapra dodusíme do měkka.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže

Vhodný doplněk:

— citrón

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapr očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Olej stolní	150	—	150
Žampióny	200	10	190
Moučné máslo — receptura č. 19977	150	—	150
Voda pitná	300	—	300
Smetana 12 % (kysaná)	1000	—	1000
Kopr nebo	50	12,5	37,5
(Kopr nakládaný, bez nálevu	62,6	—	62,5)
Hmotnost potravin	3380	22,5	3357,5
Ztráty celkem			1057,5
Hmotnost hotového výrobku			2300

18031 — KAPR SE ZELENINOU — NA SMETANĚ (Minutka) 10 porcí

1 porce: 210 g, z toho kapra 110 g
1 porce kapra, opečená a podušená se zeleninou a dodušená ve smetanové šťávě s přísadou okurek. Kapr má typickou vůni a chuť, ovlivněné použitými surovinami. Bílá až nažloutlá šťáva s vložkou zeleniny a okurek má jemnou, smetanovo-zeleninovou vůni a chuť a je mírně nakyslá.

Výrobní postup:

Jednotlivé porce kapra osolíme, opečmeme na oleji, přidáme očištěnou, na jemné nudličky nakrájenou kořenovou zeleninu a polovinu dávky vody a podusíme.

V další pánvi rozpustíme moučné máslo, zastřikneme je zbylou vodou a smetanou, rozšleháme a krátce povaříme.

Převařenou šťávu podle potřeby přisolíme, procedíme, přidáme do ní okurky nakrájené na jemné nudličky a citrónovou šťávu. Hotovou šťávou zalijeme podušené porce ryby se zeleninou a dodusíme je do měkka.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže

Vhodný doplněk:

— citrón

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapr očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Olej stolní	100	—	100
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	250	50	200
Moučné máslo — receptura č. 19977	150	—	150
Voda pitná	400	—	400
Smetana 33 % (kysaná)	500	—	500
Okurky sterilované	100	10	90
Citrón	100	60	40
Hmotnost potravin	3130	120	3010
Ztráty celkem			910
Hmotnost hotového výrobku			2100

18032 — KAPR NA ZNOJEMSKÝ ZPŮSOB (Minutka) 10 porcí

1 porce: 215 g, z toho kapra 115 g
1 porce kapra protknutá slaninou, opečená a podušená v řidší smetanové šťávě s vínem a okurkami. Kapr má typickou vůni a chuť, ovlivněné použitými surovinami. Bílá až nažloutlá šťáva s vložkou okurek má smetanovo-vinnou jemnou vůni a chuť a je mírně nakyslá.

Výrobní postup:

Jednotlivé porce kapra protkneme polovinou dávky slaniny, osolíme, zvolna opečeme na oleji a vyjmeme.

V jiné pánvi rozpustíme moučné máslo, zastřikneme je vodou, zalijeme smetanou, rozšleháme a krátce povaříme. Převařenou šťávu podle potřeby přisolíme a procedíme na opečené porce ryby, přidáme okurky nakrájené na plátky nebo na nudličky a osmahnuté na druhé polovině slaniny, rozkrájené na nudličky a částečně roztavené, přilijeme dávku vína a kapra podusíme ve šťávě do měkka.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže

Vhodné doplňky:

— citrón
— různé druhy ochuceného másla

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapr očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Slanina bez kůže	100	—	100
Sůl	30	—	30
Olej stolní	100	—	100
Moučné máslo — receptura č. 19977	100	—	100
Voda pitná	300	—	300
Smetana 33 % (kysaná)	500	—	500
Víno bílé	200	—	200
Okurky znojemské sterilované	300	30	270
Hmotnost potravin	3130	30	3100
Ztráty celkem			950
Hmotnost hotového výrobku			2150

18041 — KAPR NA ŽAMPIÓNECH (Minutka) 10 porcí

1 porce: 160 g, z toho kapra 110 g
1 porce kapra, upečená na oleji a přelitá šťávou s vložkou žampiónů. Kapr má typickou vůni a chuť, ovlivněné použitými surovinami. Mírně nahnědlá šťáva má jemnou vůni a chuť másla a žampiónů.

Výrobní postup:

Jednotlivé porce kapra osolíme, opečeme na oleji, zastříkneme trochou vody, zvolna podusíme a vyjmeme. Do čisté pánve vložíme moučné máslo, očištěné, opláchnuté a na plátky nakrájené žampióny, osmahneme, zastříkneme vodou, pečlivě rozmícháme, podle potřeby přisolíme a povaříme.

Podušeného kapra ve šťávě se žampióny dodusíme a expedujeme.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Vhodné doplňky:

— citrón
— různé druhy ochuceného másla

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapr očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Olej stolní	100	—	100
Moučné máslo — receptura č. 19977	150	—	150
Žampióny	200	10	190
Voda pitná	500	—	500
Hmotnost potravin	2480	10	2470
Ztráty celkem			870
Hmotnost hotového výrobku			1600

18042 — KAPR NA KARI S ŽAMPIÓNY A MANDLEMI (Minutka) 10 porcí

1 porce: 170 g, z toho kapra 110 g
1 porce kapra, okořeněná kari kořením, upečená na oleji a přelitá šťávou s vložkou žampiónů. Kapr má typickou vůni a chuť ryby a použitého koření. Žlutá až nahnědlá šťáva má vůni a chuť másla, žampiónů a kari. Pokrm je na povrchu posypaný sekanými praženými mandlemi.

Výrobní postup:

Jednotlivé porce kapra osolíme, okořeníme kari kořením, opečeme na oleji, zastříkneme trochou vody, podusíme a vyjmeme. Do čisté pánve vložíme moučné máslo, rozpustíme je, přidáme očištěné, opláchnuté a na plátky nakrájené žampióny, osmahneme, zastříkneme vodou, pečlivě rozmícháme, podle potřeby přisolíme a povaříme. Podušeného kapra ve šťávě se žampióny dodusíme a expedujeme. Při expedici posypeme jednotlivé porce kapra nahrubo sekanými praženými mandlemi.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Vhodné doplňky:

— citrón
— různé druhy ochuceného másla

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapr očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Kari koření	20	—	20
Olej stolní	100	—	100
Moučné máslo — receptura č. 19977	150	—	150
Žampióny	200	10	190
Voda pitná	500	—	500
Mandle pražené	50	—	50
Hmotnost potravin	2550	10	2540
Ztráty celkem			840
Hmotnost hotového výrobku			1700

18043 — KAPR NA SLANINĚ S ŽAMPIÓNY (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 180 g, z toho kapra 120 g

1 porce kapra, protknutá slaninou, upečená na slanině a přelitá šťávou s vložkou žampiónů. Kapr má typickou vůni a chuť, ovlivněné použitými surovinami. Mírně nahnědlá šťáva má jemnou vůni a chuť slaniny, másla a žampiónů. Pokrm je na povrchu posypaný nakrájenou petrželovou natí nebo pažitkou.

Výrobní postup:

Jednotlivé porce kapra protkneme polovinou dávky slaniny, osolíme a opepříme. Zbylou dávku slaniny nakrájíme na drobnější nudličky nebo kostičky a částečně roztavíme.

Připraveného kapra vložíme do pánve s částečně roztavenou slaninou, nepatrně zastříkneme vodou, zvolna upečeme téměř do měkka a vyjmeme. Do zbylého výpeku přidáme moučné máslo, očištěné, opláchnuté a na plátky nakrájené žampióny, osmahneme je, zastříkneme zbylou vodou, pečlivě zamícháme, podle potřeby přisolíme a povaříme.

Upečeného kapra ve šťávě se žampióny krátce prohřejeme a expedujeme.

Při expedici posypeme jednotlivé porce kapra pečlivě opláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou natí nebo pažitkou.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapr očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Slanina bez kůže	200	—	200
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Moučné máslo — receptura č. 19977	100	—	100
Žampióny	200	10	190
Voda pitná	500	—	500
Petrželová nať nebo pažitka	30	7,5	22,5
Hmotnost potravin	2561	17,5	2543,5
Ztráty celkem			743,5
Hmotnost hotového výrobku			1800

Vhodné doplňky:

— citrón
— různé druhy ochuceného másla

18044 — KAPR SE ŠUNKOU A ŽAMPIÓNY (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 200 g, z toho kapra 120 g

1 porce kapra, protknutá šunkou, upečená na oleji a přelitá šťávou s vložkou šunky a žampiónů. Kapr má typickou vůni a chuť, ovlivněné použitými surovinami. Mírně nahnědlá šťáva má jemnou vůni a chuť másla, šunky a žampiónů. Pokrm je na povrchu posypaný nakrájenou petrželovou natí nebo pažitkou.

Výrobní postup:

Jednotlivé porce kapra protkneme 1/3 dávky šunky, osolíme, krátce opečeme na oleji, zastříkneme trochou vody, podusíme a vyjmeme. Do jiné pánve vložíme moučné máslo, rozpustíme je, přidáme očištěné, opláchnuté a na plátky nakrájené žampióny, osmahneme je, zastříkneme vodou, pečlivě rozmícháme, podle potřeby přisolíme a povaříme.

Potom přidáme do šťávy se žampióny šunku nakrájenou na nudličky a krátce ji podusíme. Do hotové šťávy-směsi vložíme podušeného kapra, dodusíme jej a expedujeme.

Při expedici posypeme jednotlivé porce kapra pečlivě opláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou natí nebo pažitkou.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Vhodné doplňky:

— citrón
— různé druhy ochuceného másla

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapr očištěný — vykuchaný	1500	—	150
Sůl	30	—	30
Šunka	300	—	300
Olej stolní	100	—	100
Moučné máslo — receptura č. 19977	150	—	150
Žampióny	200	10	190
Voda pitná	500	—	500
Petrželová nať nebo pažitka	30	7,5	22,5
Hmotnost potravin	2810	17,5	2792,5
Ztráty celkem			792,5
Hmotnost hotového výrobku			2000

18102/A — ŠTIKA SMAŽENÁ (Minutka)

10 porcí

1 porce: 160 g
1 porce do zlatova smažené štiky. Ryba má typickou vůni a chuť a je křehká.

Výrobní postup:

Očištěnou a vykuchanou štiku ve vlažné vodě opláchneme, nasekáme na 150g porce a osolíme.

Porce ryby obalíme v prosáté hladké mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem a ve strouhané housce.

Obalenou rybu smažíme v mírně rozehřátém oleji po obou stranách do zlatova. (Doba smažení asi 10—12 minut.)

Okapanou smaženou rybu podáváme na horkém talíři s přílohou.

Rybu smažíme vždy na objednávku.

Vhodné přílohy:

— bramborový salát — citrón
— bramborová kaše, vařené brambory — citrón

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Štika očištěná — vykuchaná	1500	—	1500
Sůl	40	—	40
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	250	—	250
Olej stolní	300	—	300
Hmotnost potravin	2370	—	2370
Ztráty celkem			770
Hmotnost hotového výrobku			1600

18102/B — CANDÁT SMAŽENÝ (Minutka)

10 porcí

1 porce: 160 g
1 porce do zlatova smaženého candáta. Ryba má typickou vůni a chuť a je křehká.

Výrobní postup:

Očištěného a vykuchaného candáta opláchneme ve vlažné vodě, nasekáme na 150g porce a osolíme.

Porce ryby obalíme v prosáté hladké mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem a ve strouhané housce.

Obalenou rybu smažíme v mírně rozehřátém oleji po obou stranách do zlatova. (Doba smažení asi 10—12 minut.)

Okapanou smaženou rybu podáváme na horkém talíři s vhodnou přílohou.

Rybu smažíme vždy na objednávku.

Vhodné přílohy:

— bramborový salát — citrón
— bramborová kaše, vařené brambory — citrón

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Candát očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Sůl	40	—	40
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	250	—	250
Olej stolní	300	—	300
Hmotnost potravin	2370	—	2370
Ztráty celkem			770
Hmotnost hotového výrobku			1600

18102/C — PSTRUH SMAŽENÝ (Minutka)

10 porcí

1 porce: 160 g
1 porce do zlatova smaženého pstruha. Ryba má typickou vůni a chuť a je křehká.

Výrobní postup:

Očištěného a vykuchaného pstruha opláchneme *ve vlažné vodě a osolíme.*

Jsou-li pstruzi větší (mají-li vyšší váhu), rozpůlíme je podélným řezem.

Porce ryby obalíme v prosáté hladké mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem a ve strouhané housce.

Obalenou rybu smažíme v mírně rozehřátém oleji po obou stranách do zlatova. (Doba smažení asi 10—12 minut.)

Rybu vždy smažíme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— bramborový salát — citrón
— bramborová kaše, vařené brambory — citrón

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Pstruh očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Sůl	40	—	40
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	250	—	250
Olej stolní	300	—	300
Hmotnost potravin	2370	—	2370
Ztráty celkem			770
Hmotnost hotového výrobku			1600

18103/A — ŠTIKA NA MODRO (Minutka)

10 porcí

1 porce: 150 g, z toho štiky 120 g
1 porce vařené štiky, mírně podlitá vývarem a přelitá rozpuštěným máslem. Ryba má typickou vůni a chuť, ovlivněné použitou zeleninou, kořením a máslem.

Výrobní postup:

Očištěnou a vykuchanou štiku opláchneme ve vlažné vodě a nasekáme na 150g porce.

Očištěnou kořenovou zeleninu a cibuli nakrájíme na nudle, vložíme do vařící vody, osolíme, okořeníme divokým kořením, přidáme ocet a povaříme.

Do takto připraveného zeleninového vývaru vložíme porce ryby a zvolna je vaříme (necháme „táhnout") do měkka asi 10—12 minut.

Měkkou, vařenou štiku vyjmeme rybí lžící na teplý talíř, mírně podlijeme vývarem a přelijeme rozehřátým máslem.

Rybu upravujeme vždy na objednávku.

Vhodná příloha:

— vařené brambory — citrón

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Štika očištěná — vykuchaná	1500	—	1500
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Cibule	50	7,5	42,5
Voda pitná na vaření zeleniny — podle potřeby			
Sůl	40	—	40
Koření divoké (nové koření, celý pepř, bobkový list)	3	—	3
Ocet	50	—	50
Máslo	150	—	150
Hmotnost potravin	1943	37,5	1905,5
Ztráty celkem			405,5
Hmotnost hotového výrobku			1500

18103/B — CANDÁT NA MODRO (Mînutka) — 10 porcí

1 porce: 150 g, z toho candáta 120 g

1 porce vařeného candáta, mírně podlitá vývarem a přelitá rozpuštěným máslem. Ryba má typickou vůni a chuť, ovlivněné použitou zeleninou, kořením a máslem.

Výrobní postup:

Očištěného, vykuchaného candáta opláchneme ve vlažné vodě a nasekáme na 150g porce.

Očištěnou kořenovou zeleninu a cibuli nakrájíme na nudle, vložíme do vařící vody, osolíme, okořeníme divokým kořením, přidáme ocet a povaříme.

Do takto připraveného zeleninového vývaru vložíme porce ryby a zvolna je vaříme (necháme „táhnout") asi 10—12 minut do měkka.

Měkkého, vařeného candáta vyjmeme rybí lžící na teplý talíř, mírně podlijeme vývarem a přelijeme rozehřátým máslem.

Rybu upravujeme vždy na objednávku.

Vhodná příloha:

— vařené brambory — citrón

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Candát očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel	150	30	120
Cibule	50	7,5	42,5
Sůl	40	—	40
Voda pitná na vaření zeleniny — podle potřeby			
Koření divoké (nové koření, bobkový list, celý pepř)	3	—	3
Ocet	50	—	50
Máslo	150	—	150
Hmotnost potravin	1943	37,5	1905,5
Ztráty celkem			405,5
Hmotnost hotového výrobku			1500

18103/C — PSTRUH NA MODRO (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 150 g, z toho pstruha 120 g

1 porce vařeného pstruha, mírně podlitá vývarem a přelitá rozpuštěným máslem. Ryba má typickou vůni a chuť, ovlivněné použitou zeleninou, kořením a máslem.

Výrobní postup:

Očištěného a vykuchaného pstruha opláchneme ve vlažné vodě.

Očištěnou kořenovou zeleninu a cibuli nakrájíme na nudle, vložíme do vařící vody, osolíme, okořeníme divokým kořením, přidáme ocet a povaříme.

Do takto připraveného zeleninového vývaru vložíme pstruha a zvolna vaříme (necháme „táhnout") asi 10 minut do měkka.

Měkkého, vařeného pstruha vyjmeme rybí lžící na teplý talíř, mírně podlijeme vývarem a přelijeme rozehřátým máslem.

Vhodná příloha:

— vařené brambory — citrón

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Pstruh očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Cibule	50	7,5	42,5
Voda pitná na vaření zeleniny — podle potřeby			
Sůl	40	—	40
Koření divoké (celý pepř, nové koření, bobkový list	3	—	3
Ocet	50	—	50
Máslo	150	—	150
Hmotnost potravin	1943	37,5	1905,5
Ztráty celkem			405,5
Hmotnost hotového výrobku			1500

18104/A — ŠTIKA NA KMÍNĚ (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 140 g, z toho štiky 110 g
1 porce pečené štiky, přelitá tukem lesklou šťávou s kmínem. Ryba má typickou vůni a chuť, je okořeněná kmínem, má nazlátlou barvu a je křehká. Šťáva je řídká a zjemněná máslem.

Výrobní postup:

Očištěnou, vykuchanou štiku opláchneme ve vlažné vodě a nasekáme na 150g porce.

Porce ryby osolíme, okmínujeme a mírně posypeme prosátou hladkou moukou.

Rybu pečeme zvolna na rozehřátém tuku po obou stranách do měkka. Tuk od opékání mírně zalijeme vodou, převaříme a zjemníme máslem.

Porce štiky klademe na teplý talíř a přeléváme šťávou.

Štiku připravujeme vždy na objednávku.

Vhodná příloha:

— vařené nebo opečené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Štika očištěná — vykuchaná	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Kmín	2	—	2
Mouka hladká	20	—	20
Margarín	100	—	100
Voda pitná	200	—	200
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	1902	—	1902
Ztráty celkem			502
Hmotnost hotového výrobku			1400

18104/B — CANDÁT NA KMÍNĚ (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 140 g, z toho candáta 110 g
1 porce pečeného candáta, přelitá tukem lesklou šťávou s kmínem. Ryba má typickou vůni a chuť, je okořeněná kmínem, má nazlátlou barvu a je křehká. Šťáva je řídká a zjemněná máslem.

Výrobní postup:

Očištěného candáta vykucháme, opláchneme ve vlažné vodě a nasekáme na 150g porce.

Porce ryby osolíme, okmínujeme a mírně posypeme prosátou hladkou moukou.

Rybu pečeme zvolna na rozehřátém tuku po obou stranách do měkka. Tuk od pečení mírně zalijeme vodou, převaříme a zjemníme máslem.

Porce candáta klademe na teplý talíř a přeléváme šťávou.

Candáta připravujeme na objednávku.

Vhodná příloha:

— vařené nebo opečené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Candát očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Kmín	2	—	2
Mouka hladká	20	—	20
Margarín	100	—	100
Voda pitná	200	—	200
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	1902	—	1902
Ztráty celkem			502
Hmotnost hotového výrobku			1400

18104/C — PSTRUH NA KMÍNĚ (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 140 g, z toho pstruha 110 g
1 porce pečené pstruha, přelitá tukem lesklou šťávou s kmínem. Ryba má typickou jemnou vůni a chuť, je okořeněná kmínem, má nazlátlou barvu a je křehká. Šťáva je řídká a zjemněná máslem.

Výrobní postup:

Očištěného a vykuchaného pstruha dobře opláchneme ve vlažné vodě, osolíme, posypeme kmínem a pomoučíme prosátou hladkou moukou. Mají-li pstruzi vyšší hmotnost než 150 g, podélně je rozpůlíme.

Připraveného pstruha pečeme zvolna v rozehřátém tuku po obou stranách do měkka. Tuk od pečení mírně zalijeme vodou, krátce převaříme a šťávu zjemníme máslem.

Porce pstruha klademe na teplý talíř a přeléváme šťávou.

Pstruhy připravujeme vždy na objednávku.

Vhodná příloha:

— vařené nebo opečené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Pstruh očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Kmín	2	—	2
Mouka hladká	20	—	20
Margarín	100	—	100
Voda pitná	200	—	200
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	1902	—	1902
Ztráty celkem			502
Hmotnost hotového výrobku			1400

18106/A — ŠTIKA NA ROŠTU (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 115 g, z toho štiky 110 g
1 porce štiky pečené na roštu, omaštěná máslem. Ryba má typickou vůni a chuť, je do zlatova opečená a křehká.

Výrobní postup:

Očištěnou a vykuchanou štiku opláchneme ve vlažné vodě a nasekáme na 150 g porce.

Porce štiky osolíme, potřeme olejem a pečeme na roštu po obou stranách do měkka. (Nemáme-li rošt, pečeme rybu zvolna na rozehřátém oleji.)

Hotové pečené porce štiky klademe na teplé talíře a potřeme rozehřátým máslem.

Štiku na roštu připravujeme vždy na objednávku.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Štika očištěná — vykuchaná	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Olej stolní	80	—	80
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	1660	—	1660
Ztráty celkem			510
Hmotnost hotového výrobku			1150

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Vhodné doplňky:

— tatarská omáčka
— citrón

18106/B — CANDÁT NA ROŠTU (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 115 g, z toho candáta 110 g
1 porce candáta, pečeného na roštu, omaštěná máslem. Ryba má typickou vůni a chuť, je do zlatova opečená a křehká.

Výrobní postup:

Očištěného a vykuchaného candáta opláchneme ve vlažné vodě a nasekáme na 150 g porce.

Porce candáta osolíme, potřeme olejem a pečeme na roštu po obou stranách do měkka. (Nemáme-li rošt, pečeme rybu zvolna na rozehřátém oleji.)

Upečené porce ryby klademe na teplé talíře a potřeme rozehřátým máslem.

Candáta na roštu připravujeme vždy na objednávku.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Candát očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Olej stolní	80	—	80
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	1660	—	1660
Ztráty celkem			510
Hmotnost hotového výrobku			1150

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Vhodné doplňky:

— studená tatarská omáčka
— citrón

18106/C — PSTRUH NA ROŠTU (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 115 g, z toho pstruha 110 g
1 porce pstruha, pečeného na roštu, omaštěná máslem. Ryba má typickou, jemnou vůni a chuť, je do zlatova opečená a křehká.

Výrobní postup:

Očištěného, vykuchaného pstruha dobře propláchneme ve vlažné vodě, osolíme a potřeme olejem.

(Mají-li pstruzi vyšší váhu než 150 gramů, podélně je rozpůlíme.)

Upravené porce pečeme na roštu po obou stranách do měkka. (Nemáme-li rošt, pečeme rybu zvolna na rozehřátém oleji.)

Hotové porce klademe na teplé talíře a potřeme rozehřátým máslem.

Pstruha na roštu připravujeme vždy na objednávku.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Pstruh očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Olej stolní	80	—	80
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	1660	—	1660
Ztráty celkem			510
Hmotnost hotového výrobku			1150

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Vhodné doplňky:

— studená tatarská omáčka
— citrón

18107/A — ŠTIKA NA SLEDI (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 140 g, z toho štiky 110 g
1 porce pečené štiky, přelitá tukem lesklou, sardelovou šťávou. Ryba má charakteristickou vůni a chuť, je ochucená sardelovou pastou, křehká. Šťáva je řídká a zjemněná máslem.

Výrobní postup:

Očištěnou a vykuchanou štiku opláchneme ve vlažné vodě a nasekáme na 150g porce.

Porce ryby potřeme sardelovou pastou, mírně osolíme a lehce posypeme prosátou hladkou moukou.

Porce štiky pečeme zvolna na mírně rozehřátém oleji po obou stranách do měkka. Pak rybu mírně podlijeme vodou, převaříme a šťávu zjemníme máslem.

Pečené porce štiky klademe na teplé talíře, přelijeme je sardelovou šťávou a posypeme drobně sekanou petrželovou natí.

Štiku připravujeme vždy na objednávku.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Štika očištěná — vykuchaná	1500	—	1500
Sardelová pasta	100	—	100
Sůl	30	—	30
Mouka hladká	20	—	20
Olej stolní	80	—	80
Voda pitná	200	—	200
Máslo	50	—	50
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	1990	2,5	1987,5
Ztráty celkem			587,5
Hmotnost hotového výrobku			1400

Vhodná příloha:

— vařené brambory

18107/B — CANDÁT NA SLEDI (Minutka)

10 porcí

1 porce: 140 g, z toho candáta 110 g

1 porce pečeného candáta, přelitá tukem lesklou, sardelovou šťávou. Ryba má charakteristickou vůni a chuť, je ochucená sardelovou pastou, křehká. Šťáva je řídká a zjemněná máslem.

Výrobní postup:

Očištěného a vykuchaného candáta opláchneme ve vlažné vodě a nasekáme na 150g porce.

Porce ryby potřeme sardelovou pastou, mírně osolíme a lehce posypeme prosátou hladkou moukou.

Porce candáta pečeme zvolna na mírně rozehřátém oleji po obou stranách do měkka. Pak rybu mírně podlijeme vodou, převaříme a šťávu zejmníme máslem.

Pečené porce candáta klademe na teplé talíře, přelijeme je sardelovou šťávou a posypeme drobně sekanou petrželovou natí.

Candáta připravujeme vždy na objednávku.

Vhodná příloha:

— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Candát očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Sardelová pasta	100	—	100
Sůl	30	—	30
Mouka hladká	20	—	20
Olej stolní	80	—	80
Voda pitná	200	—	200
Máslo	50	—	50
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	1990	2,5	1987,5
Ztráty celkem			587,5
Hmotnost hotového výrobku			1400

18107/C — PSTRUH NA SLEDI (Minutka)

10 porcí

1 porce: 140 g, z toho pstruha 110 g

1 porce pečeného pstruha, přelitá lesklou, sardelovou šťávou. Ryba má typickou vůni a chuť, je šťavnatá, ochucená sardelovou pastou a je křehká. Šťáva je řídká a zjemněná máslem.

Výrobní postup:

Očištěného a vykuchaného pstruha dobře propláchneme vlažnou vodou, potřeme sardelovou pastou, mírně osolíme a posypeme prosátou hladkou moukou. (Mají-li pstruzi vyšší hmotnost než 150 g, podélně je rozpůlíme.)

Takto upraveného pstruha pečeme zvolna na mírně rozehřátém oleji po obou stranách do měkka. Pak rybu mírně podlijeme vodou, převaříme a šťávu zjemníme máslem.

Pečené porce pstruha klademe na teplé talíře, přelijeme je sardelovou šťávou a posypeme drobně sekanou petrželovou natí.

Pstruha připravujeme vždy na objednávku.

Vhodná příloha:

— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Pstruh očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Sardelová pasta	100	—	100
Sůl	30	—	30
Mouka hladká	20	—	20
Olej stolní	80	—	80
Máslo	50	—	50
Voda pitná	200	—	200
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	1990	2,5	1987,5
Ztráty celkem			587,5
Hmotnost hotového výrobku			1400

18108 — SMAŽENÉ RYBÍ KROKETY

10 porcí

1 porce: 180 g kroket (2 kusy)
1 porce (2 kusy) do zlatova smažených rybích kroket. Čerstvě smažené krokety mají typickou vůni a chuť rybího masa, jsou křehké.

Výrobní postup:

Kousky ryb dobře propláchneme ve vlažné vodě, zbavíme kostí a maso nasekáme na drobno.

Z tuku a prosáté hladké mouky připravíme světlou zásmažku, zalijeme ji mlékem, osolíme, dobře rozšleháme metlou a povaříme na hustý bešamel.

Do horkého bešamelu zamícháme připravené rybí maso, očištěné žampióny nakrájené na kostičky a po vychladnutí vejce.

Vhodné plato posypeme strouhanou houskou, rozetřeme na ně upravenou hmotu, na povrchu ji posypeme strouhanou houskou a necháme vychladnout.

Z vychladlé hmoty tvarujeme válečkové krokety (2 ks na porci). Obalíme je v prosáté hladké mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem, ve strouhané housce a smažíme zvolna v rozehřátém oleji do zlatova.

Vhodné přílohy:

— bramborová kaše
— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Maso z ryb (rybí filé)	1500	—	1500
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Sůl	30	—	30
Žampióny	100	5	95
Vejce 3 ks	120	—	120
Houska strouhaná	50	—	50
Na obalení:			
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	200	—	200
Olej stolní	200	—	200
Hmotnost potravin	2760	5	2755
Ztráty celkem			955
Hmotnost hotového výrobku			1800

18109 — CANDÁT PO MOSKEVSKU

10 porcí

1 porce: 210 g, z toho candáta 110 g
1 porce dušeného candáta, přelitá narůžovělou, krémovou omáčkou. Na povrchu ryby je plátek citrónu s kaviárem. Candát má typickou vůni a chuť, je křehký a porce celistvá. Omáčka je hustá, zjemněná žloutky a smetanou.

Výrobní postup:

Očištěného, vykuchaného candáta propláchneme ve vlažné vodě, nasekáme na 150g porce a osolíme.

Na tuku zpěníme oloupanou, na drobno nakrájenou cibuli, přidáme celý pepř, bobkový list, vložíme porce candáta a zvolna je opečeme po obou stranách. Pak rybu zalijeme vínem a za občasného přelévání šťávou dusíme téměř do měkka.

Candáta ze šťávy vyjmeme. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, osmahneme, přidáme rajčatový protlak, vývar B a dobře provaříme.

Omáčku dosolíme, procedíme ji přes hustý cedník zpět na rybu a zjemníme žloutky rozšlehanými se smetanou a máslem.

Při podávání přeléváme candáta omáčkou a na povrchu zdobíme plátkem pečlivě opláchnutého citrónu s kaviárem.

Vhodná příloha:

— malé vařené brambory (vypichované)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Candát očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Margarín	150	—	150
Cibule	100	15	85
Bobkový list	1	—	1
Pepř celý	1	—	1
Víno bílé	50	—	50
Mouka hladká	50	—	50
Rajčatový protlak	50	—	50
Vývar B, receptura č. 10101	800	—	800
Smetana 12 %	100	—	100
Žloutky 5 ks	100	—	100
Máslo	50	—	50
Citrón 1 kus	100	10	90
Kaviár	50	—	50
Hmotnost potravin	3132	25	3107
Ztráty celkem			1007
Hmotnost hotového výrobku			2100

18110 — SEGEDÍNSKÁ RYBINA

10 porcí

1 porce: 240 g, z toho rybího masa 110 g

3 druhy vařeného rybího masa, přelité kořeněnou omáčkou se zeleninovou vložkou. Rybí maso je celistvé, má typickou vůni a chuť. Omáčka je řidší, kořeněná, vložku tvoří cibule, zelené paprikové lusky a rajčata.

Výrobní postup:

Dobře očištěné, opláchnuté rybí maso nakrájíme na 50g dílky a osolíme je.

Upravené rybí maso vložíme do vařící vody s kmínem, utřeným česnekem a bobkovým listem. Přidáme oloupanou, na plátky nakrájenou cibuli a maso vaříme na okraji sporáku (necháme „táhnout") do poloměkka.

Provařené ryby z vývaru vyjmeme. Na tuku osmahneme paprikové lusky nakrájené na nudličky, rajčata nakrájená na plátky, přimícháme mletou papriku a zeleninu zalijeme vývarem z ryb. Pak ji zahustíme směsí prosáté hladké mouky a smetany, rozmícháme, převaříme a nalijeme na připravené ryby.

Ryby s omáčkou a vložkou zeleniny povaříme, až jsou měkké.

Na porci dáváme od každého druhu rybího masa po 1 kousku a přeléváme omáčkou se zeleninou.

Vhodná příloha:

— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapr očištěný — vykuchaný	500	—	500
Štika očištěná — vykuchaná	500	—	500
Candát očištěný — vykuchaný	500	—	500
Sůl	40	—	40
Voda pitná nebo vývar z ryb	500	—	500
Kmín	1	—	1
Česnek	12	1,2	10,8
Bobkový list	1	—	1
Cibule	200	30	170
Margarín	100	—	100
Paprikové lusky čerstvé — zelené	250	62,5	187,5
Rajčata	500	50	450
Paprika mletá	30	—	30
Mouka hladká	50	—	50
Smetana 12 %	100	—	100
Hmotnost potravin	3284	143,7	3140,3
Ztráty celkem			740,3
Hmotnost hotového výrobku			2400

18111 — UZENÝ ÚHOŘ V PIVĚ (Minutka)

10 porcí

1 porce: 160 g, z toho úhoře 110 g

1 porce vařeného úhoře, podlitá vývarem. Maso úhoře má typickou vůni a chuť s příchutí piva, je celistvé, nerozvařené.

Výrobní postup:

Uzeného úhoře nasekáme na 150g porce.

Do 10° piva přidáme oloupanou, na plátky nakrájenou cibuli, celý pepř, pivo osolíme a přivedeme do varu.

Do vařícího piva vložíme porce úhoře a zvolna je vaříme (necháme „táhnout") asi 15—20 minut na okraji sporáku.

Vařené porce úhoře klademe na teplé talíře, podléváme je trochou vývaru a přikládáme k nim kolečko pečlivě opláchnutého citrónu.

Vhodná příloha:

— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Úhoř uzený	1500	—	1500
Pivo 10°	1000	—	1000
Cibule	50	7,5	42,5
Pepř celý	1	—	1
Sůl	10	—	10
Citrón	100	10	90
Hmotnost potravin	2661	17,5	2643,5
Ztráty celkem			1043,5
Hmotnost hotového výrobku			1600

18112 — PSTRUH NA SMETANĚ (Minutka)

10 porcí

1 porce: 170 g, z toho pstruha 120 g
1 porce dušeného pstruha, přelitá smetanovou šťávou. Maso pstruha má jemnou, pikantní vůni a chuť. Smetanová šťáva je řidší, je ochucená vínem a okořeněná muškátovým oříškem.

Výrobní postup:

Očištěného pstruha opláchneme ve vlažné vodě, osolíme, vložíme na pánev, zalijeme vínem, přidáme máslo, smetanu, strouhaný muškátový oříšek a rybu zvolna dusíme do měkka.

Poloměkkého pstruha obrátíme a dodusíme. (Doba dušení je asi 12-15 minut.)

Pstruha klademe na teplý talíř, přelijeme smetanovou šťávou a navrch položíme kolečko pečlivě opláchnutého citrónu.

Pstruha připravujeme vždy na objednávku.

Vhodná příloha:

— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Pstruh očištěný — vykuchaný (10 ks)	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Víno bílé	100	—	100
Máslo	100	—	100
Smetana 12 %	500	—	500
Muškátový oříšek	1	—	1
Citrón	100	10	90
Hmotnost potravin	2331	10	2321
Ztráty celkem			621
Hmotnost hotového výrobku			1700

18113 — ŠTIKA VAŘENÁ S CELEREM

10 porcí

1 porce: 240 g, z toho štiky 120 g
1 porce vařené štiky, přelitá bílou omáčkou. Ryba je obložená vařeným celerem. Štika má typickou vůni a chuť, je celistvá, celer nerozvařený. Omáčka má jemnou, pikantní vůni a chuť a je řidší.

Výrobní postup:

Očištěnou, vykuchanou štiku opláchneme ve vlažné vodě a nasekáme na 150g porce.

Do vody dáme cukr, sůl, ocet, přivedeme ji k varu, vložíme očištěný, na plátky nakrájený celer a povaříme jej do poloměkka.

Vývar z celeru přecedíme na připravené porce štiky, přivedeme k varu a pak vaříme (necháme „táhnout") na okraji sporáku do měkka.

Vařené porce štiky z vývaru vyjmeme. Vývar zahustíme zásmažkou připravenou z prosáté hladké mouky a másla, nejméně 1/2 hodiny povaříme a zjemníme vínem a smetanou s rozšlehanými žloutky. (Omáčka se po zjemnění žloutky již nesmí vařit.)

Upravenou omáčku procedíme na vařené porce ryby.

Při podávání klademe štiku na teplý talíř, přelijeme ji omáčkou a obložíme vařeným celerem.

Vhodná příloha:

— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Štika očištěná — vykuchaná	1500	—	1500
Voda pitná	300	—	300
Cukr	10	—	10
Sůl	30	—	30
Ocet	20	—	20
Celer	500	100	400
Máslo	100	—	100
Mouka hladká	60	—	60
Víno bílé	100	—	100
Smetana 12 %	300	—	300
Žloutky 2 ks	40	—	40
Hmotnost potravin	2960	100	2860
Ztráty celkem			460
Hmotnost hotového výrobku			2400

18114 — ŠTIKA PO SEVERONĚMECKU

10 porcí

1 porce: 200 g, z toho štiky 120 g

1 porce vařené štiky, přelitá omáčkou s křenem. Ryba má typickou vůni a chuť, je celistvá. Omáčka je řidší, má světlou barvu, je ochucená křenem.

Výrobní postup:

Očištěnou, vykuchanou štiku opláchneme ve vlažné vodě, nasekáme na 150g porce a osolíme.

Do vody dáme cibuli nakrájenou na kolečka, celý pepř, ocet, přivedeme ji k varu, přidáme porce ryby a zvolna je vaříme do poloměkka. Pak rybu vyjmeme do čistého kastrolu.

Z másla a prosáté hladké mouky upravíme světlou zásmažku, zalijeme ji přecezeným vývarem, rozmícháme a nejméně 1/2 hodiny povaříme. Omáčku nalijeme na porce štiky, přidáme očištěný, nastrouhaný křen, pokrm dosolíme a znovu krátce povaříme.

Porce štiky klademe na teplé talíře a přeléváme omáčkou.

Vhodná příloha:

— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Štika očištěná — vykuchaná	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Voda pitná — vývar ze štiky	800	—	800
Cibule	100	15	85
Pepř celý	1	—	1
Ocet	20	—	20
Máslo	150	—	150
Mouka hladká	50	—	50
Křen	100	25	75
Hmotnost potravin	2751	40	2711
Ztráty celkem			711
Hmotnost hotového výrobku			2000

18115 — CANDÁT PO PORTUGALSKU (Minutka)

10 porcí

1 porce: 240 g, z toho candáta 120 g

1 porce vařeného candáta, přelitá vývarem se zeleninou. Ryba má typickou vůni a chuť, je celistvá a křehká. Vývar je ochucený koprem, křenem a červeným vínem.

Výrobní postup:

Očištěného a vykuchaného candáta opláchneme ve vlažné vodě, nasekáme na 150g porce a osolíme.

Do vařící vody přidáme oloupanou cibuli nakrájenou na kolečka, rajčata nakrájená na čtvrtky a drobně sekaný kopr, vložíme rybu a zvolna ji vaříme (necháme „táhnout") na okraji sporáku. Pak přidáme k rybě očištěný, nastrouhaný křen, červené víno, pečlivě opláchnutý citrón nakrájený na plátky a rybu dovaříme do měkka.

Při podávání přeléváme porce candáta necezeným vývarem se zeleninou a křenem.

Vhodná příloha:

— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Candát očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Voda pitná	800	—	800
Cibule	50	7,5	42,5
Rajčata	250	25	225
Kopr	40	10	30
Křen	100	25	75
Víno červené	100	—	100
Citrón	100	10	90
Hmotnost potravin	2970	77,5	2892,5
Ztráty celkem			492,5
Hmotnost hotového výrobku			2400

18116 — RYBÍ SMĚS PO MAĎARSKU (Halászlé)

10 porcí

1 porce: 260 g, z toho rybího masa 110 g

4 kousky vařené ryby v pikantním kořeněném vývaru, s vložkou krájených paprikových lusků. Rybí maso má charakteristickou vůni a chuť, je mírně kořeněné. Rybí vývar má načervenalou barvu, je zjemněný smetanou.

Výrobní postup:

Dobře očištěné, opláchnuté rybí maso nakrájíme na kostky (4 ks na porci), osolíme je a opepříme.

Na rozehřátém oleji a sádle zpěníme drobně nakrájenou cibuli, přimícháme mletou papriku, osmahneme, zalijeme vývarem a rozmícháme.

Základ povaříme, přidáme na nudličky nakrájené, očištěné zelené paprikové lusky, kousky ryb, pokrm dochutíme citrónovou šťávou, octem a povaříme do měkka.

Nakonec halászlé zjemníme kysanou smetanou a dosolíme.

Při podávání klademe na hluboký talíř 2 ks masa ze štiky, 2 ks masa z kapra a přeléváme vývarem se zeleninou.

Vhodné přílohy:

— krupicové noky
— pečivo nebo chléb

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Maso ze štiky — očištěné	750	—	750
Maso z kapra — očištěné	750	—	750
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	2	—	2
Olej stolní	50	—	50
Sádlo škvařené	120	—	120
Cibule	300	45	255
Paprika mletá	20	—	20
Vývar B, receptura č. 10101	600	—	600
Paprikové lusky čerstvé	300	75	225
Smetana kysaná 12 %	500	—	500
Citrón	100	50	50
Ocet	50	—	50
Hmotnost potravin	3572	170	3402
Ztráty celkem			802
Hmotnost hotového výrobku			2600

18202 — SMAŽENÉ RYBÍ FILÉ (Minutka)

10 porcí

1 porce: 150 g
1 porce rybího filé smaženého do zlatova. Smažená ryba má typickou vůni a chuť a je křehká. (Rybí filé můžeme podávat i ve 2 kouscích.)

Výrobní postup:

Rybí filé nakrájíme na 150g porce a osolíme.
Porce ryby obalíme v prosáté hladké mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem a ve strouhané housce.
Obalené rybí filé smažíme v rozehřátém tuku po obou stranách do zlatova. (Doba smažení asi 10—15 minut, podle tloušťky filé.)
Okapané smažené rybí filé podáváme na teplém talíři s přílohou.
Rybu upravujeme vždy na objednávku.

Vhodné přílohy:

— bramborový salát — citrón
— bramborová kaše, vařené brambory — citrón

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Filé z mořských ryb	1500	—	1500
Sůl	40	—	40
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	250	—	250
Olej stolní	300	—	300
Hmotnost potravin	2370	—	2370
Ztráty celkem			870
Hmotnost hotového výrobku			1500

18203 — RYBÍ FILÉ PO ITALSKU

10 porcí

1 porce: 230 g, z toho ryby 110 g
1 porce dušeného rybího filé, přelitá červenou omáčkou s fazolemi. Maso má typickou vůni a chuť, je křehké. Omáčka je hustší, má pikantní chuť, vložku tvoří vařené fazole.

Výrobní postup:

Rybí filé nakrájíme na 150g porce, osolíme je a obalíme v prosáté hladké mouce.
Připravené porce opečeme po obou stranách v rozehřátém tuku a dáme je do čistého kastrolu.
Do tuku od opékání ryb přidáme očištěnou zeleninu a cibuli, oboje nakrájené na plátky, osmažíme do růžova se zbylou prosátou moukou, přidáme koření, rajčatový protlak, překrájená rajčata a zalijeme vývarem. Omáčku rozmícháme, dosolíme, dochutíme octem a dobře provaříme.
Provařenou omáčku procedíme přes hustý cedník (špičák) na rybu, přidáme vařené, odcezené fazole a společně asi 8 minut podusíme.

Vhodná příloha:

— vařené spagety nebo dušená rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Filé z mořských ryb	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Mouka hladká	50	—	50
Margarín	150	—	150
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Cibule	100	15	85
Nové koření	1	—	1
Bobkový list	1	—	1
Rajčatový protlak	50	—	50
Rajčata	200	20	180
Vývar A, receptura č. 10201	800	—	800
Ocet	50	—	50
Fazole bílé	100	vařením	250
Hmotnost potravin	3182	65	3267
Ztráty celkem			967
Hmotnost hotového výrobku			2300

18204 — KARBANÁTEK Z RYBÍHO FILÉ (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 180 g (2 ks)
2 menší smažené karbanátky z rybího filé. Rybí karbanátky mají typickou vůni a chuť, jsou křehké, povrch je osmažený do červena.

Výrobní postup:

(Karbanátky obvykle připravujeme z odřezků, malých kousků rybího filé, které nemůžeme použít na porce.)

Opláchnuté kousky rybího filé semeleme, přidáme sůl, vejce, prosátou mouku, strouhanou cibuli a mléko.

Směs promícháme a tvarujeme malé karbanátky (2 ks na porci), které obalíme v prosáté hladké mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem a ve strouhané housce.

Obalené karbanátky smažíme v rozehřátém oleji po obou stranách do červena.

Vhodná příloha:

— bramborová kaše nebo bramborový salát

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Filé z mořských ryb	1300	—	1300
Sůl	40	—	40
Vejce 1 kus	40	—	40
Mouka hladká	20	—	20
Cibule	100	15	85
Mléko konzumní	200	—	200
Na obalení:			
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	250	—	250
Olej stolní	250	—	250
Hmotnost potravin	2480	15	2465
Ztráty celkem			665
Hmotnost hotového výrobku			1800

18205 — SEKANÁ PEČENĚ Z RYBÍHO FILÉ — 10 porcí

1 porce: 200 g, z toho sekaná 150 g
2 plátky sekané z rybího filé, přelité šťávou s tukem. Rybí sekaná má typickou vůni a chuť, je celistvá, šťavnatá. Šťáva má nahnědlou barvu, je řídká a lesklá tukem.

Výrobní postup:

(Sekanou připravujeme obvykle z odřezků a malých kousků rybího filé, které nemůžeme použít na porce.)

Opláchnuté kousky rybího filé umeleme, přidáme polovinu dávky prosáté mouky, vejce, mléko, sůl, strouhanou cibuli a vše dobře promícháme.

Z hmoty tvarujeme ve strouhané housce stejně velké šišky. Naskládáme je do pekáče vymaštěného sádlem, mírně podlijeme teplou vodou a v troubě upečeme do zlatova.

Při pečení přeléváme rybí sekanou vypečenou šťávou s tukem.

Upečenou rybí sekanou ze šťávy vyjmeme. Šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme druhou částí mouky, krátce osmahneme, zalijeme vývarem, rozmícháme a dobře povaříme. Uvařenou šťávu procedíme přes hustý cedník.

Na porci krájíme dva plátky sekané, klademe je na teplý talíř a přeléváme šťávou.

Vhodné přílohy:

— bramborový salát s majonézou
— vařené brambory
— bramborová kaše

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Filé z mořských ryb	1500	—	1500
Mouka hladká	50	—	50
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	200	—	200
Sůl	40	—	40
Cibule	100	15	85
Houska strouhaná	100	—	100
Sádlo škvařené	120	—	120
Vývar A, receptura č. 10201	500	—	500
Hmotnost potravin	2690	15	2675
Ztráty celkem			675
Hmotnost hotového výrobku			2000

18206 — RYBÍ FILÉ PO SELSKU (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 160 g, z toho filé 110 g

1 porce rybího filé, přelitá světlejší vinnou šťávou. Filé má typickou vůni a chuť, je kořeněné a křehké. Šťáva je kořeněná, hustší, ochucená bílým vínem.

Výrobní postup:

Opláchnuté rybí filé nakrájíme na 150 g porce a osolíme.

Bílé víno nalijeme do kastrolu, přidáme očištěnou zeleninu a cibuli, oboje nakrájené na plátky, divoké koření, trochu vývaru A a přivedeme k varu.

Do vařícího základu vložíme porce rybího filé a zvolna dusíme do měkka.

Měkké filé ze základu vyjmeme rybí lžící. Šťávu zahustíme syrovým máslem, promíchaným s hladkou moukou, zalijeme vývarem, rozmícháme a povaříme. Uvařenou šťávu procedíme přes hustý cedník.

Při podávání klademe dušené filé na teplý talíř a přeléváme vinnou šťávou.

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Filé z mořských ryb	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Víno bílé	200	—	200
Cibule	50	7,5	42,5
Mrkev	50	10	40
Celer	50	10	40
Koření divoké (nové koření, celý pepř, bobkový list	3	—	3
Vývar A, receptura č. 10201	300	—	300
Máslo	150	—	150
Mouka hladká	50	—	50
Hmotnost potravin	2383	27,5	2355,5
Ztráty celkem			755,5
Hmotnost hotového výrobku			1600

18207 — RYBÍ FILÉ NA MÁSLE (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 130 g, z toho filé 110 g

1 porce pečeného rybího filé, přelitá máslem. Ryba má typickou vůni a chuť, je celistvá a křehká.

Výrobní postup:

Opláchnuté rybí filé nakrájíme na 150g porce, osolíme a poprášíme prosátou hladkou moukou.

Připravené porce filé pečeme zvolna na másle po obou stranách do zlatova.

Porce ryby klademe na teplý talíř a přeléváme máslem s výpekem.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— citrón
— jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Filé z mořských ryb	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Mouka hladká	20	—	20
Máslo	150	—	150
Hmotnost potravin	1700	—	1700
Ztráty celkem			400
Hmotnost hotového výrobku			1300

18208 — RYBÍ FILÉ PO PEKAŘSKU (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 260 g, z toho filé 110 g
1 porce rybího filé pečeného na másle, obložená plátky brambor a žampiónů. Pokrm je posypaný petrželovou natí. Ryba má typickou vůni a chuť a je křehká.

Výrobní postup:

Opláchnuté rybí filé nakrájíme na 150g porce, osolíme je a opepříme.

Ohnivzdornou nádobu (misku nebo pekáček) vymastíme máslem, naskládáme do ní rybu a obložíme ve slupce uvařenými, oloupanými, nakrájenými brambory a žampióny.

Pokrm na povrchu osolíme, opepříme, pokapeme máslem a dáme péci do vyhřáté trouby.

Během pečení rybu přeléváme šťávou — výpekem a podle potřeby přiléváme vývar A.

Hotový pokrm posypeme drobně sekanou petrželovou natí.

Vhodný doplněk:

— citrón

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Filé z mořských ryb	1500	—	1500
Sůl	40	—	40
Pepř mletý	2	—	2
Máslo	200	—	200
Brambory	1500	450	1050
Žampióny	200	10	190
Vývar A, receptura č. 10201	300	—	300
Petrželová nať	20	5	15
Hmotnost potravin	3762	465	3297
Ztráty celkem			697
Hmotnost hotového výrobku			2600

18209 — ZAPÉKANÉ RYBÍ FILÉ (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 170 g, z toho filé 110 g
Zapečené rybí filé, na povrchu posypané sýrem a obložené plátkem citrónu. Ryba má typickou vůni a pikantní chuť, je křehká.

Výrobní postup:

Opláchnuté rybí filé nakrájíme na 150g porce, vložíme je do vařící vody, osolíme, přidáme cibuli nakrájenou na plátky, pepř a rybu zvolna vaříme (necháme „táhnout") asi 12 minut do měkka.

Měkké filé z vývaru opatrně vyjmeme. Vývar zahustíme zásmažkou připravenou z části másla a prosáté hladké mouky, promícháme a vaříme nejméně 1/2 hodiny.

Provařenou omáčku dosolíme a zjemníme rozšlehanými žloutky.

Vařené rybí filé naskládáme do ohnivzdorné misky, pokapeme je citrónovou šťávou, přelijeme připravenou omáčkou, posypeme nastruhaným sýrem, strouhanou houskou, pokapeme zbylým máslem a zapečeme ve vyhřáté troubě do zlatova.

Při podávání přidáme ke každé porci plátek pečlivě opláchnutého citrónu.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— opečené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Filé z mořských ryb	1500	—	1500
Voda pitná — vývar z ryb	300	—	300
Sůl	30	—	30
Cibule	50	7,5	42,5
Pepř celý	1	—	1
Máslo	200	—	200
Mouka hladká	50	—	50
Žloutky 2 ks	40	—	40
Citrón	200	20	180
Sýr tvrdý (moravský bochník)	100	5	95
Houska strouhaná	50	—	50
Hmotnost potravin	2521	32,5	2488,5
Ztráty celkem			788,5
Hmotnost hotového výrobku			1700

18210 — PRAŽSKÉ RYBÍ FILÉ (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 150 g
1 porce do zlatova usmaženého rybího filé. Ryba je křehká, má typickou vůni a chuť s příchutí vína. (Porce ryby může být i ve 2 kouscích.)

Výrobní postup:

Opláchnuté rybí filé nakrájíme na 150g porce, osolíme, opepříme a posypeme je drobně sekanou petrželovou natí.

Porce ryby naskládáme do vhodné nádoby, pokapeme je citrónovou šťávou, vínem, olejem a necháme v chladnu krátce proležet.

Potom porce ryby obalíme v prosáté hladké mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem, ve strouhané housce a zvolna smažíme v rozehřátém oleji po obou stranách do zlatova.

Vhodné přílohy:

— bramborová kaše — citrón
— opékané brambory — citrón
— bramborový salát

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Filé z mořských ryb	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Petrželová nať	20	5	15
Olej stolní	280	—	280
Citrón	100	50	50
Víno bílé	100	—	10
Mouka hladká	100	—	100
Houska strouhaná	250	—	250
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Hmotnost potravin	2561	55	2506
Ztráty celkem			1006
Hmotnost hotového výrobku			1500

18211 — RYBÍ FILÉ S HOŘČICOVÝM MÁSLEM (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 150 g, z toho filé 110 g
1 porce rybího filé vařeného v kořeněném vývaru, přelitá hořčicovým máslem. Pokrm má typickou vůni a chuť rybího filé, ovlivněnou použitým kořením, rozpuštěným máslem a hořčicí.

Výrobní postup:

Opláchnuté rybí filé nakrájíme na 150g porce a osolíme.

Do vařící vody vložíme divoké koření, oloupanou, na plátky nakrájenou cibuli, přidáme porce ryby a zvolna je vaříme, necháme „táhnout", na okraji sporáku do měkka.

Vařené rybí filé vyjmeme z vývaru rybí lžící na teplý talíř a přelijeme hořčicovým máslem.

Hořčicové máslo:

Do rozehřátého másla zamícháme hořčici a zvolna přivedeme k varu.

Vhodná příloha:

— vařené nebo opečené brambory — citrón

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Filé z mořských ryb	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Voda pitná — podle potřeby			
Koření divoké (bobkový list, celý pepř, nové koření	4	—	4
Cibule	50	7,5	42,5
Máslo	250	—	250
Hořčice	250	—	250
Hmotnost potravin	2084	7,5	2076,5
Ztráty celkem			576,5
Hmotnost hotového výrobku			1500

18212 — RYBÍ FILÉ NA ROŠTU (Minutka)

10 porcí

1 porce: 120 g, z toho filé 110 g

1 porce rybího filé, obalená ve vejcích, upečená na roštu nebo v tuku. Ryba má typickou vůni a chuť, je křehká, porce je celistvá.

Výrobní postup:

Opláchnuté rybí filé nakrájíme na 150g porce a osolíme.

Porce ryby omočíme v rozšlehaných vejcích a za občasného potření olejem pečeme na roštu po obou stranách do měkka. (Doba pečení asi 12—15 minut.)

Pečenou rybu klademe na teplé talíře a přeléváme zbylým tukem se šťávou od pečení. (Nemáme-li rošt, upečeme filé v horkém oleji.)

Vhodná příloha:

— vařené brambory — citrón

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Filé z mořských ryb	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Vejce 2 ks	80	—	80
Olej stolní	160	—	160
Hmotnost potravin	1770	—	1770
Ztráty celkem			570
Hmotnost hotového výrobku			1200

18301 — MOŘSKÝ LOSOS S ŘECKOU OMÁČKOU

10 porcí

1 porce: 240 g, z toho lososa 110 g

1 porce pečeného lososa, přelitá načervenalou omáčkou s vložkou zeleniny, cibule a rajčat. Ryba má typickou vůni a chuť, je kořeněná, křehká. Omáčka je řidší, pikantní, ochucená červeným vínem.

Výrobní postup:

Mořského lososa očistíme, nakrájíme na širší plátky a osolíme.

Plátky rybího masa opečeme po obou stranách v tuku a vyjmeme je.

Do tuku od opékání ryby vložíme očištěnou, na kostičky nakrájenou kořenovou zeleninu, cibuli, přidáme nakládanou zeleninu, rajčata nakrájená na kousky, celý pepř a směs dusíme asi 15 minut.

Vydušenou zeleninu zaprášíme prosátou hladkou moukou, zasmahneme, zalijeme vývarem, přidáme rajčatový protlak, cukr, ocet a povaříme.

Do omáčky vložíme opečené plátky lososa, přilijeme červené víno, pokrm dosolíme a vše společně podusíme do měkka.

Vhodná příloha:

— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Losos očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Margarín	200	—	200
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	100	20	80
Zelenina nakládaná — směs	100	—	100
Cibule	100	15	85
Rajčata	400	40	360
Pepř celý	2	—	2
Vývar A, receptura č. 10201	500	—	500
Mouka hladká	30	—	30
Rajčatový protlak	150	—	150
Cukr	40	—	40
Ocet	50	—	50
Víno červené	50	—	50
Hmotnost potravin	3252	75	3177
Ztráty celkem			777
Hmotnost hotového výrobku			2400

18302 — TRESKA S HOŘČICOVOU OMÁČKOU

10 porcí

1 porce: 210 g, z toho tresky 110 g

1 porce pečené tresky, přelitá hořčicovou omáčkou. Ryba má typickou vůni a chuť, porce je celistvá. Omáčka má pikantní chuť, je řidší.

Výrobní postup:

Očištěnou a opláchnutou tresku nakrájíme na 150g porce a osolíme.

Porce ryby opečeme po obou stranách v rozehřátém tuku a vyjmeme.

Do tuku od pečení vložíme očištěnou, na plátky nakrájenou zeleninu a cibuli, přidáme celý pepř a bobkový list, zeleninu slabě osmažíme, zasypeme hladkou moukou a po zasmažení zalijeme vývarem.

Omáčku rozmícháme a vaříme. Během varu přidáme do omáčky hořčici a cukr, před koncem varu přilijeme mléko, omáčku dosolíme, procedíme ji na opečené porce tresky a společně povaříme do měkka.

Vhodná příloha:

— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Treska očištěná	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Margarín	200	—	200
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Cibule	50	7,5	42,5
Celý pepř	1	—	1
Bobkový list	1	—	1
Mouka hladká	50	—	50
Vývar A, receptura č. 10201	500	—	500
Hořčice	100	—	100
Cukr	30	—	30
Mléko konzumní	300	—	300
Hmotnost potravin	2912	37,5	2874,5
Ztráty celkem			774,5
Hmotnost hotového výrobku			2100

18303 — MAKRELA PO ŘECKU (Minutka)

10 porcí

1 porce: 200 g, z toho makrely 110 g

1 porce pečené makrely, přelitá načervenalou šťávou, lesklou tukem. Ryba má typickou vůni a chuť, porce je celistvá. Šťáva má pikantní chuť, je zjemněná červeným vínem, vložku tvoří cibule a olivy.

Výrobní postup:

Opláchnuté, očištěné makrely osolíme, vložíme je do rozehřátého tuku a pečeme po obou stranách do měkka.

Měkké ryby z tuku vyjmeme. Do tuku od pečení dáme oloupanou, na kousky nakrájenou cibuli, přidáme rajčatový protlak, kečup, olivy, šťávu ochutíme cukrem, solí a zjemníme červeným vínem.

Do připravené šťávy se zeleninou vložíme makrely a společně krátce podusíme.

Vhodná příloha:

— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Makrela očištěná — vykuchaná	1500	—	1500
Sůl	40	—	40
Olej stolní	200	—	200
Cibule	200	30	170
Olivy nakládané	200	—	200
Rajčatový protlak	200	—	200
Kečup	300	—	300
Cukr	20	—	20
Víno červené	100	—	100
Hmotnost potravin	2760	30	2730
Ztráty celkem			730
Hmotnost hotového výrobku			2000

18304 — MAKRELA NA ŽAMPIÓNECH (Minutka)

10 porcí

1 porce: 150 g, z toho makrely 110 g
1 porce pečené makrely, přelitá podušenými plátky žampiónů s tukem. Ryba má typickou vůni a chuť, porce je celistvá. Žampióny jsou dušené na tuku od pečených ryb a zjemněné máslem.

Výrobní postup:

Opláchnuté, očištěné makrely osolíme a obalíme v prosáté hladké mouce.

Porce makrel opečeme v rozehřátém tuku po obou stranách do zlatova a vyjmeme.

Do sádla od opékání přidáme máslo a na směsi tuku podusíme očištěné, na plátky nakrájené žampióny. Na podušené žampióny vložíme opečené porce makrel a společně dodusíme do měkka.

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Makrela očištěná — vykuchaná	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Mouka hladká	50	—	50
Sádlo škvařené	100	—	100
Máslo	100	—	100
Žampióny	300	15	285
Hmotnost potravin	2080	15	2065
Ztráty celkem			565
Hmotnost hotového výrobku			1500

18305 — MAKRELA PO MAĎARSKU (Minutka)

10 porcí

1 porce: 260 g, z toho makrely 110 g
1 porce pečené makrely, přelitá šťávou se smetanou a zeleninou. Ryba má typickou vůni a chuť, porce je celistvá. Šťáva je zjemněná smetanou, vložku tvoří cibule, paprikové lusky a rajčata.

Výrobní postup:

Očištěné makrely opláchneme ve vlažné vodě a osolíme je.

Oloupanou cibuli nakrájíme na plátky, paprikové lusky zbavíme semen, nakrájíme na nudle a rajčata na plátky. Zeleninu opečeme na másle, přidáme papriku, mírně ji osmahneme a zalijeme vodou. Do zeleniny vložíme připravené makrely a zvolna je dusíme do měkka (asi 10 minut).

Nakonec pokrm zalijeme smetanou a krátce podusíme.

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Makrela očištěná — vykuchaná	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Cibule	200	30	170
Paprikové lusky čerstvé	500	125	375
Rajčata	500	50	450
Máslo	150	—	150
Paprika mletá	20	—	20
Voda pitná	200	—	200
Smetana 12 %	500	—	500
Hmotnost potravin	3600	205	3395
Ztráty celkem			795
Hmotnost hotového výrobku			2600

18306 — TRESKA PO FLORENTINSKU

10 porcí

1 porce: 290 g, z toho tresky 110 g
1 porce tresky zapečené se špenátem a žampióny. Pokrm má typickou vůni a chuť tresky, žampiónů a špenátu. Pokrm má po zapečení nazlátlou barvu, je jemný.

Výrobní postup:

Očištěné, opláchnuté porce tresky osolíme, vložíme do čistého kastrolu, zalijeme je vařící vodou, přidáme oloupanou, na plátky krájenou cibuli, bílé víno a tresku zvolna vaříme (necháme „táhnout") na okraji sporáku do měkka (asi 12—15 minut).

Uvařenou rybu z vývaru vyjmeme. Vývar zahustíme světlou zásmažkou, připravenou z prosáté hladké mouky a části másla, rozmícháme a nejméně 30 minut povaříme.

Povařenou omáčku dochutíme smetanou, okořeníme pepřem, zjemníme ji žloutky, rozmíchanými v části smetany a přecedíme přes jemný cedník do čistého hrnce.

Žampióny očistíme, nakrájíme na plátky a podusíme na části másla. Přebraný špenát opereme v několikeré vodě vložíme do vařící vody, krátce spaříme, vyjmeme a necháme okapat.

Pekáč (nebo gratinovací mísu) vymastíme máslem, dno vyložíme listy špenátu, na ně naskládáme vařené porce ryby, pokryjeme je opět špenátem, posypeme žampióny a přelijeme omáčkou.

Nakonec pokrm posypeme strouhaným sýrem a zapečeme v troubě.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory — citrón
— pečivo — citrón

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Treska očištěná — filé	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Voda pitná	500	—	500
Cibule	50	7,5	42,5
Víno bílé	100	—	100
Mouka hladká	60	—	60
Máslo	200	—	200
Smetana 12 %	150	—	150
Pepř mletý	2	—	2
Žloutky 2 ks	40	—	40
Žampióny	200	10	190
Špenát čerstvý	1500	450	1050
Tvrdý sýr (moravský bochník)	100	5	95
Hmotnost potravin	4432	472,5	3959,5
Ztráty celkem			1059,5
Hmotnost hotového výrobku			2900

18307 — TRESKA SMAŽENÁ VE VINNÉM TĚSTÍČKU (Minutka)

10 porcí

1 porce: 160 g
1 porce tresky usmažené do zlatova. Smažená ryba má typickou vůni a chuť, porce je křehká a celistvá. (Porce ryby může být i ve 2 kouscích).

Výrobní postup:

Očištěné a opláchnuté porce tresky po okapání osolíme.

Do bílého vína přidáme vejce, prosátou hladkou mouku, olej, sůl a těstíčko dobře rozšleháme.

V připraveném vinném těsíčku máčíme porce tresky a smažíme je po obou stranách do zlatova v rozehřátém oleji.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory — citrón
— různé zeleninové saláty

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Treska očištěná — filé	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Víno bílé	100	—	100
Vejce 3 ks	120	—	120
Mouka hrubá	120	—	120
Olej do těstíčka	20	—	20
Olej na smažení	250	—	250
Hmotnost potravin	2140	—	2140
Ztráty celkem			540
Hmotnost hotového výrobku			1600

18308 — TUŇÁK PO RUSKU

10 porcí

1 porce: 210 g, z toho tuňáka 110 g

1 porce pečeného tuňáka, ukrojená přes vlákno a přelitá smetanovou omáčkou s vložkou žampiónů. Maso tuňáka má charakteristickou vůni a chuť, je celistvé. Omáčka má načervenalou barvu, je zjemněná smetanou a je řidší.

Výrobní postup:

Očištěné maso z tuňáka opláchneme ve vlažné vodě, osolíme a vložíme na pekáč. K masu přidáme olej, cibuli nakrájenou na kousky, celý pepř, mírně je podlijeme vodou, vložíme do rozehřáté trouby a pečeme do měkka.

Během pečení tuňáka přeléváme vypečenou šťávou a podle potřeby podléváme vodou.

Měkké upečené maso ze šťávy vyjmeme. Do šťávy přidáme máslo, zaprášíme ji hladkou moukou, zasmažíme, přidáme mletou papriku, rozředíme ji mlékem a smetanou, rozmícháme a povaříme.

Povařenou omáčku procedíme přes hustý cedník, přidáme do ní očištěné, na plátky nakrájené žampióny, zakapeme ji citrónovou šťávou a krátce povaříme.

Při podávání krájíme tuňáka na plátky a přeléváme omáčkou.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— máslové noky
— dušená rýže a jako doplněk červená řepa

Druh potraviny	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Maso tuňáka — očištěné	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Olej stolní	50	—	50
Cibule	100	15	85
Pepř celý	2	—	2
Voda pitná	300	—	300
Máslo	100	—	100
Mouka hladká	50	—	50
Paprika mletá	15	—	15
Mléko konzumní	200	—	200
Smetana 12 %	500	—	500
Žampióny	250	12,5	237,5
Citrón	100	50	50
Hmotnost potravin	3197	77,5	3119,5
Ztráty celkem			1019,5
Hmotnost hotového výrobku			2100

18309 — PIROŽKY PLNĚNÉ RAGÚ Z TUŇÁKA

10 porcí

1 porce: 180 g (3 pirožky)

Pirožky z listového těsta, s náplní ragú z tuňáka, typické vůně a chuti, upečené do zlatova.

Výrobní postup:

Očištěné maso z tuňáka nakrájíme na drobné kostičky.

Cibuli a kořenovou zeleninu očistíme, nakrájíme na drobné kostky a osmahneme na oleji. Do základu vložíme maso z tuňáka, osolíme je, opepříme, přidáme paprikové lusky nakrájené na kousky, přisypeme mletou papriku a zpěníme ji, pak vše mírně zalijeme vlažnou vodou a 10 minut podusíme.

K podušenému rybímu masu přidáme rajčatový protlak, přilijeme červené víno, přimícháme utřený česnek, máslo, směs podusíme a necháme vychladnout.

Máslové těsto rozválíme na tenký plát (asi 3 mm tlustý) a tvořítkem vykrájíme kolečka. Do středu koleček klademe rybí směs, kolečka na okrajích potřeme vejcem, přeložíme je v půli a okraje stiskneme. Pirožky potřeme znovu vejcem a upečeme v rozehřáté troubě do zlatova.

Na porci dáváme 3 ks pirožků.

Vhodná příloha:

— dušený špenát nebo jiná zelenina

Druh potraviny	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Maso z tuňáka — očištěné	1000	—	1000
Cibule	100	15	85
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	100	20	80
Olej stolní	100	—	100
Sůl	20	—	20
Pepř	1	—	1
Paprikové lusky čerstvé	200	50	150
Voda pitná	100	—	100
Paprika mletá	20	—	20
Rajčatový protlak	150	—	150
Víno červené	100	—	100
Česnek	20	2	18
Máslo	20	—	20
Listové těsto, receptura č. 19546	900	—	900
Vejce 1 kus	40	—	40
Hmotnost potravin	2871	87	2784
Ztráty celkem			984
Hmotnost hotového výrobku			1800

18310 — SLEĎ VAŘENÝ S KŘENOVOU OMÁČKOU

10 porcí

1 porce: 220 g, z toho sledě 120 g

1 porce vařeného sledě, přelitá bílou, křenovou omáčkou. Ryba má typickou vůni a chuť, je celistvá. Omáčka je hustá a zjemněná smetanou.

Výrobní postup:

Sledě opláchneme ve vlažné vodě.

Do kastrolu nalijeme vodu, osolíme ji, přidáme očištěnou, na plátky nakrájenou zeleninu a cibuli, přilijeme ocet a přivedeme k varu.

Do vařící směsi vložíme připravené sledě a necháme je na okraji sporáku mírně vařit („táhnout") asi 12 minut. Vařené sledě opatrně vyjmeme.

Vývar zahustíme zásmažkou připravenou z másla a prosáté hladké mouky, rozmícháme a vaříme asi 30 minut do zhoustnutí. Ke konci varu zjemníme omáčku smetanou. Pak ji přecedíme přes hustý cedník, dosolíme ji, vložíme očištěný, nastrouhaný křen a krátce povaříme.

Vhodná příloha:

— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Sleď očištěný, vykuchaný — 10 ks	1500	—	1500
Voda pitná	500	—	500
Sůl	30	—	30
Zelenina kořenová (mrkev, celer petržel)	100	20	80
Cibule	50	7,5	42,5
Ocet	10	—	10
Máslo	100	—	100
Mouka hladká	80	—	80
Smetana 12 %	500	—	500
Křen	100	25	75
Hmotnost potravin	2970	52,5	2917,5
Ztráty celkem			717,5
Hmotnost hotového výrobku			2200

18311 — SLEĎ PO ČESKU (Minutka)

10 porcí

1 porce: 170 g, z toho sledě 120 g

1 porce pečeného sledě, přelitá šťávou s vložkou zeleniny a žampiónů. Ryba má typickou vůni a chuť, je celistvá. Šťáva s vložkou má pikantní chuť, je dochucená vínem.

Výrobní postup:

Sledě opláchneme ve vlažné vodě, osolíme a opečeme v rozehřátém oleji po obou stranách do růžova.

Pak ryby zalijeme bílým vínem, přidáme k nim na plátky nakrájená rajčata, očištěné žampióny, česnek utřený se solí a dusíme společně do měkka.

Nakonec přidáme do pokrmu citrónovou šťávu a drobně nakrájenou pažitku.

Pečené sledě podáváme přelité šťávou s vložkou.

Vhodná příloha:

— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Sleď očištěný, vykuchaný — 10 ks	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Olej stolní	100	—	100
Víno bílé	100	—	100
Rajčata	100	10	90
Žampióny	150	7,5	142,5
Česnek	10	1	9
Citrón	100	50	50
Pažitka	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	2100	71	2029
Ztráty celkem			329
Hmotnost hotového výrobku			1700

18312 — MAKRELA PO ORIENTÁLSKU

10 porcí

1 porce: 210 g, z toho makrely 110 g

Pečená makrela přelitá orientálskou omáčkou (s vložkou dušené zeleniny). Ryba má charakteristickou vůni a chuť, ovlivněnou použitým kořením, je celistvá. Omáčka má červenou barvu, je okořeněná divokým kořením, vložku tvoří zelenina nakrájená na kostičky.

Výrobní postup:

Očištěné a opláchnuté makrely osušíme, osolíme, opepříme, opečeme je v horkém oleji po obou stranách do zlatova a vyjmeme.

Do oleje od opékání makrel vložíme očištěnou, na kostičky nakrájenou kořenovou zeleninu, cibuli, růžičky květáku, oloupané, pokrájené brukve a zelený hrášek. Zeleninu okořeníme divokým kořením a hřebíčkem, zalijeme vínem a dusíme.

Do zeleniny přidáme pečlivě opláchnutý citrón nakrájený na plátky, přimícháme rajčatový protlak, vložíme opečené makrely a společně dodusíme pod poklicí do měkka.

Při podávání klademe rybu na teplý talíř, přelijeme ji omáčkou a na povrchu posypeme drobně sekaným koprem a petrželovou natí.

Makrelu po orientálsku můžeme podávat také studenou jako předkrm.

Vhodná příloha:

— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Makrela očištěná — vykuchaná	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Olej stolní	300	—	300
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Cibule	100	15	85
Květák očištěný	100	—	100
Brukve — kedlubny	100	20	80
Hrášek zelený, bez nálevu	50	—	50
Koření divoké (bobkový list, celý pepř, nové koření	3	—	3
Hřebíček	1	—	1
Víno bílé	200	—	200
Citrón	100	50	50
Rajčatový protlak	100	—	100
Kopr	20	5	15
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	2765	122,5	2641,5
Ztráty celkem			541,5
Hmotnost hotového výrobku			2100

18313 — SLEĎ SMAŽENÝ (Minutka)

10 porcí

1 porce: 150 g

1 porce do zlatova smaženého sledě. Ryba má typickou vůni a chuť, je dostatečně prosmažená a je křehká.

Výrobní postup:

Očištěné a opláchnuté sledě osušíme, osolíme a postupně je obalíme v prosáté hladké mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem a ve strouhané housce.

Obalené ryby smažíme zvolna v rozehřátém oleji po obou stranách do zlatova. (Doba smažení asi 15 minut.)

Okapanou smaženou rybu ihned podáváme.

Smaženého sledě připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— bramborová kaše
— vařené brambory — citrón
— bramborový salát
— různé druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Sleď očištěný, vykuchaný — 10 ks	1500	—	1500
Sůl	40	—	40
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	250	—	250
Olej stolní	250	—	250
Hmotnost potravin	2320	—	2320
Ztráty celkem			820
Hmotnost hotového výrobku			1500

18314 — MAKRELA SMAŽENÁ (Minutka)

10 porcí

1 porce: 150 g

1 porce do zlatova smažené makrely. Ryba má typickou vůni a chuť, je dostatečně prosmažená a křehká.

Výrobní postup:

Očištěné a opláchnuté makrely osušíme, osolíme je a postupně obalíme v prosáté hladké mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem a ve strouhané housce.

Obalené ryby smažíme zvolna v rozehřátém oleji po obou stranách do zlatova. (Doba smažení asi 15 minut.)

Okapanou smaženou rybu ihned podáváme.

Smaženou makrelu připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— bramborová kaše
— vařené brambory — citrón
— bramborový salát
— různé druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Makrela očištěná — vykuchaná	1500	—	1500
Sůl	40	—	40
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	250	—	250
Olej stolní	250	—	250
Hmotnost potravin	2320	—	2320
Ztráty celkem			820
Hmotnost hotového výrobku			1500

18315 — RYBÍ GULÁŠ Z FILÉ

10 porcí

1 porce: 280 g, z toho filé 100 g (3 ks)

1 porce (3 kousky) dušeného rybího filé v červenohnědé, tukem lesklé omáčce. Ryba má typickou vůni a chuť, je kořeněná a křehká. Omáčka je řidší, okořeněná paprikou a třeným česnekem.

Výrobní postup:

Rybí filé opláchneme ve vlažné vodě, nakrájíme na kousky (3 ks na porci), osolíme a obalíme v prosáté hladké mouce.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme ji na polovině dávky tuku do růžova, přidáme kmín, rozmačkaný pepř, mletou papriku, krátce osmahneme a základ zalijeme vodou.

Připravenou rybu opečeme na druhé polovině oleje, vložíme do cibulového základu a zvolna dusíme do měkka.

Během dušení pokrm dosolíme a ochutíme třeným česnekem.

Vhodná příloha:

— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Filé z mořských ryb	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Mouka hladká	100	—	100
Cibule	300	45	255
Olej stolní	120	—	120
Kmín	1	—	1
Pepř celý	1	—	1
Paprika mletá	20	—	20
Pepř mletý	1	—	1
Voda pitná	1000	—	1000
Česnek	20	2	18
Hmotnost potravin	3093	47	3046
Ztráty celkem			246
Hmotnost hotového výrobku			2800

18316 — RYBÍ FILÉ S LEČEM (Minutka)

10 porcí

1 porce: 300 g, z toho filé 105 g (2 ks)
2 kousky pečeného rybího filé, přelité dušeným lečem. Ryba má typickou vůni a chuť, je křehká, pikantní po použitých surovinách. Lečo je kořeněné, mírně zahoustlé, má červenou barvu.

Výrobní postup:

Rybí filé opláchneme, nakrájíme na kousky a poprášíme prosátou moukou (2 ks na porci).

Na oleji osmahneme do růžova oloupanou, drobně nakrájenou cibuli, vložíme připravenou rybu, osolíme ji, přidáme rajčatový protlak, opepříme a v základu opečeme; pak zalijeme vodou a dodusíme do měkka. Nakonec k rybě přidáme lečo a společně dodusíme.

Vhodná příloha:

— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Filé z mořských ryb	1500	—	1500
Olej stolní	100	—	100
Cibule	100	15	85
Rajčatový protlak	200	—	200
Pepř mletý	1	—	1
Sůl	30	—	30
Mouka hladká	20	—	20
Voda pitná	450	—	450
Lečo bez vejce (konzerva)	950	—	950
Hmotnost potravin	3351	15	3336
Ztráty celkem			336
Hmotnost hotového výrobku			3000

18317 — PEČENÝ SLEĎ (Minutka)

10 porcí

1 porce: 160 g, z toho ryby 150 g
1 porce sledě pečeného na oleji, přelitá šťávou — výpekem. Ryba má typickou vůni a chuť, je upečená do zlatova a křehká.

Výrobní postup:

Očištěné sledě opláchneme ve vlažné vodě, osolíme a zvolna pečeme v rozehřátém oleji po obou stranách do měkka.

Pečené sledě podáváme na teplém talíři a přeléváme šťávou s tukem od pečení.

Vhodná příloha:

— vařené brambory — citrón

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Sleď očištěný, vykuchaný — 10 ks	2000	—	2000
Sůl	30	—	30
Olej stolní	150	—	150
Hmotnost potravin	2180	—	2180
Ztráty celkem			580
Hmotnost hotového výrobku			1600

18318 — RYBÍ FILÉ ORLY (Minutka)

10 porcí

1 porce: 150 g (3 plátky)
1 porce do zlatova smaženého rybího filé (3 plátky) v těstíčku. Ryba má typickou vůni a chuť, je křehká.

Výrobní postup:

Opláchnuté rybí filé nakrájíme na plátky (3 ks na porci) a osolíme.

Z mléka, vajec a prosáté hladké mouky připravíme těstíčko, smáčíme v něm kousky ryby a smažíme je v rozehřátém oleji do zlatova.

Porce ryby klademe na teplý talíř.

Rybí filé „ORLY" by mělo být vždy podáváno se samostatnou porcí (100 gramů) rajčatové omáčky.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— smažené hranolky

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Filé z mořských ryb	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Mléko konzumní	120	—	120
Vejce 3 ks	120	—	120
Mouka hladká	150	—	150
Olej stolní	300	—	300
Hmotnost potravin	2220	—	2220
Ztráty celkem			720
Hmotnost hotového výrobku			1500

18401 — ALJAŠSKÁ TRESKA SMAŽENÁ (Minutka) 10 porcí

1 porce: 180 g

1 porce (1—2 kousky) aljašské tresky, usmažené do zlatové barvy. Usmažená ryba má typickou vůni a chuť, usmažený povrch je křehký, nepřipálený.

Výrobní postup:

Ryby zbavené ploutví, pečlivě očištěné a opláchnuté nakrájíme na jednotlivé porce, osolíme a pokapeme šťávou z citrónu. Po krátkém odležení je obalíme v prosáté mouce, vejcích rozšlehaných s mlékem, prosáté strouhané housce a usmažíme v horkém tuku dozlatova.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů
— bramborový salát
— doplněk: citrón

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Aljašská treska rozmrazená	2000	200	1800
Sůl	40	—	40
Citrón	250	150	100
Mouka hladká	120	—	120
Vejce 3 ks	120	—	120
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	250	—	250
Olej stolní	300	—	300
Hmotnost potravin	3180	350	2830
Ztráty celkem			1030
Hmotnost hotového výrobku			1800

18402 — ALJAŠSKÁ TRESKA SMAŽENÁ VE VINNÉM TĚSTÍČKU (Minutka) 10 porcí

1 porce: 200 g

1 porce (1—2 kousky) aljašské tresky, usmažené ve vaječném těsíčku s přísadou bílého vína. Usmažená ryba má typickou vůni a chuť; těstíčko je nazlátlé barvy, vůně a chuti po víně a rybě, nemazlavé, prosmažené.

Výrobní postup:

Ryby zbavené ploutví, pečlivě očištěné a opláchnuté nakrájíme na jednotlivé porce, osolíme, pokapeme šťávou z citrónu a necháme krátce odležet. Z vajec, bílého vína, prosáté mouky, oleje a trochy soli připravíme hladké těstíčko, smáčíme v něm připravené porce ryby a zvolna je usmažíme v horkém oleji do nazlátlé barvy.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů
— doplněk: citrón, různé druhy ochuceného másla

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Aljašská treska rozmrazená	2000	200	1800
Sůl	40	—	40
Citrón	250	150	100
Vejce 4 ks	160	—	160
Víno bílé	100	—	100
Mouka hrubá	100	—	100
Mouka hladká	140	—	140
Olej stolní do těstíčka	20	—	20
Olej stolní na smažení	300	—	300
Hmotnost potravin	3110	350	2760
Ztráty celkem			760
Hmotnost hotového výrobku			2000

18403 — ALJAŠSKÁ TRESKA SMAŽENÁ V SÝROVÉM TĚSTÍČKU (Minutka) 10 porcí

1 porce: 210 g
1 porce (1—2 kousky) aljašské tresky, usmažené ve vaječném těstíčku s přísadou strouhaného sýra. Usmažená ryby má typickou vůni a chuť; těstíčko je nazlátlé barvy, vůně a chuti po sýru, nemazlavé, prosmažené.

Výrobní postup:

Ryby zbavené ploutví, pečlivě očištěné a opláchnuté nakrájíme na jednotlivé porce, osolíme, pokapeme šťávou z citrónu a necháme krátce odležet. Z vajec, mléka, prosáté mouky, nastrouhaného sýra a trochy soli připravíme těstíčko, smáčíme v něm připravené porce ryby a zvolna je usmažíme v horkém oleji do nazlátlé barvy.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů
— doplněk: citrón, různé druhy ochuceného másla

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Aljašská treska rozmrazená	2000	200	1800
Sůl	40	—	40
Citrón	250	150	100
Vejce 4 ks	160	—	160
Mléko konzumní	220	—	220
Mouka hrubá	180	—	180
Sýr moravský bochník	150	7,5	142,5
Olej stolní na smažení	300	—	300
Hmotnost potravin	3300	357,5	2942,5
Ztráty celkem			842,5
Hmotnost hotového výrobku			2100

18409 — ALJAŠSKÁ TRESKA NA ČESNEKU (Minutka) 10 porcí

1 porce: 160 g, z toho tresky 130 g
1 porce (1—2 kousky) tresky opečené na oleji, podušená a přelitá šťávou zjemněnou máslem. Treska má typickou vůni a chuť po česneku. Mírně nahnědlá šťáva má vůni a chuť česneku a másla.

Výrobní postup:

Ryby zbavené ploutví, pečlivě očištěné a opláchnuté nakrájíme na jednotlivé porce, osolíme, mírně opepříme, potřeme třeným česnekem, zvolna opečeme na oleji, zastříkneme trochou vody a upečeme — udusíme do měkka. Nakonec přidáme do šťávy — výpeku máslo a necháme rozpustit. Tresku expedujeme přelitou šťávou.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různé zeleninové saláty
— doplněk: citrón

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Aljašská treska rozmrazená	2000	200	1800
Sůl	40	—	40
Pepř mletý	1	—	1
Olej stolní	150	—	150
Voda pitná	500	—	500
Česnek	70	7	63
Máslo	100	—	100
Hmotnost potravin	2861	207	2654
Ztráty celkem			1054
Hmotnost hotového výrobku			1600

18410 — ALJAŠSKÁ TRESKA NA SLANINĚ S CIBULÍ (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 170 g, z toho tresky 130 g
1 porce (1—2 kousky) tresky podušené na směsi cibule a slaniny. Treska má typickou vůni a chuť, ovlivněné použitými surovinami.

Výrobní postup:

Ryby zbavené ploutví, pečlivě očištěné a opláchnuté nakrájíme na jednotlivé porce, osolíme, opepříme, vložíme do horkého oleje a krátce opečeme.

Do jiné pánvičky vložíme na drobné plátky nebo nudličky nakrájenou slaninu, částečně roztavíme, přidáme na jemné plátky nakrájenou cibuli, mírně ji osmahneme, zaprášíme paprikou a zastříkneme vodou.

Směs slaniny s cibulí a paprikou vlijeme na opečenou rybu a pokrm dodusíme.

Při expedici zdobíme pokrm na nudličky nakrájenou kapií.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různé druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Aljašská treska rozmrazená	2000	200	1800
Sůl	40	—	40
Pepř mletý	1	—	1
Olej stolní	150	—	150
Slanina bez kůže	150	—	150
Cibule	300	45	255
Voda pitná	200	—	200
Paprika sladká	20	—	20
Paprika kapie bez nálevu	100	10	90
Hmotnost potravin	2961	255	2706
Ztráty celkem			1006
Hmotnost hotového výrobku			1700

18411 — ALJAŠSKÁ TRESKA NA ŽAMPIÓNECH (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 180 g, z toho tresky 130 g
1 porce (1—2 kousky) tresky upečené na oleji, přelitá šťávou s vložkou žampiónů. Treska má typickou vůni a chuť ovlivněnou použitými surovinami. Mírně nahnědlá šťáva má jemnou vůni a chuť másla a žampiónů.

Výrobní postup:

Ryby zbavené ploutví, pečlivě očištěné a opláchnuté nakrájíme na jednotlivé porce, osolíme, pokapeme šťávou z citrónu a necháme krátce odležet.

Potom je vložíme do horkého oleje, opečeme po obou stranách, zastříkneme trochou vody a zvolna podusíme.

Do jiné pánvičky vložíme moučné máslo, očištěné, opláchnuté a na plátky nakrájené žampióny, mírně osmahneme, zastříkneme vodou, pečlivě rozmícháme, podle potřeby přisolíme a povaříme.

Podušené porce ryby vložíme do šťávy s žampióny, dodusíme a expedujeme.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— doplněk: citrón, různé druhy ochuceného másla

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Aljašská treska rozmrazená	2000	200	1800
Sůl	40	—	40
Citrón	250	150	100
Olej stolní	150	—	150
Moučné máslo — receptura č. 19977	100	—	100
Žampióny	300	15	285
Voda pitná	500	—	500
Hmotnost potravin	3340	365	2975
Ztráty celkem			1175
Hmotnost hotového výrobku			1800

18412 — ALJAŠSKÁ TRESKA PO ŘECKU (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 230 g, z toho tresky 130 g
1 porce (1—2 kousky) tresky upečené na oleji s cibulí, podušená ve směsi zeleniny s dalšími přísadami. Pečená ryba má typickou vůni a chuť, ovlivněnou použitými surovinami, je celistvá a křehká. Načervenalá šťáva — směs s cibulí, česnekem, vínem, kořenovou zeleninou, rajčatovým protlakem a paprikou — má typickou vůni a chuť po použitých surovinách.

Výrobní postup:

Ryby zbavené ploutví, pečlivě očištěné a opláchnuté nakrájíme na jednotlivé porce, osolíme, pokapeme šťávou z citrónu a necháme krátce odležet.

Cibuli nakrájíme na jemné plátky, mírně osmahneme na oleji, přidáme připravené porce ryby, opečeme, zastříkneme vodou, upečeme — udusíme téměř do měkka a vyjmeme.

Do zbylé šťávy přidáme jemně nastrouhaný česnek, na nudličky nakrájenou kořenovou zeleninu, opět zastříkneme vodou a podusíme. Potom přidáme moučné máslo, bílé víno, rajčatový protlak a znovu krátce podusíme. Do hotové směsi přidáme na nudličky nakrájenou kapii. Upečenou tresku ve šťávě — směsi krátce podusíme — prohřejeme a expedujeme. Při expedici jednotlivé porce přelijeme nacezenou směsí.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— doplněk: citrón

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Aljašská treska rozmrazená	2000	200	1800
Sůl	40	—	40
Citrón	250	150	100
Cibule	200	30	170
Olej stolní	150	—	150
Voda pitná	500	—	500
Česnek	30	3	27
Zelenina kořenová (mrkev, celer petržel)	300	60	240
Moučné máslo — receptura č. 19977	150	—	150
Víno bílé	200	—	200
Rajčatový protlak	200	—	200
Paprika kapie bez nálevu	100	10	90
Hmotnost potravin	4120	453	3667
Ztráty celkem			1367
Hmotnost hotového výrobku			2300

18413 — ALJAŠSKÁ TRESKA NA EGYPTSKÝ ZPŮSOB (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 200 g, z toho tresky 130 g
1 porce (1—2 kousky) tresky opečené na oleji s česnekem a podušené s pórem a rajčaty. Treska má typickou vůni po použitých surovinách. Směs zeleniny je zjemněná moučným máslem.

Výrobní postup:

Ryby zbavené ploutví, pečlivě očištěné a opláchnuté nakrájíme na jednotlivé porce, opepříme, potřeme jemně třeným česnekem se solí, opečeme na oleji, přidáme pečlivě očištěný a opláchnutý a na menší kousky nakrájený pórek, zastříkneme vodou a částečně podusíme. Potom přidáme opláchnutá, na větší kousky nebo plátky nakrájená rajčata, pokrm mírně přisolíme, přidáme moučné máslo a za občasného mírného promíchání pokrm dodusíme.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Aljašská treska rozmrazená	2000	200	1800
Pepř mletý	1	—	1
Sůl	40	—	40
Olej stolní	150	—	150
Pór	500	100	400
Voda pitná	300	—	300
Rajčata	300	30	270
Česnek	30	3	27
Moučné máslo — receptura č. 19977	100	—	100
Hmotnost potravin	3471	333	3138
Ztráty celkem			1138
Hmotnost hotového výrobku			2000

18414 — ALJAŠSKÁ TRESKA NA KARI (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 180 g, z toho tresky 130 g
1 porce (1—2 kousky) tresky opečené na oleji a podušené na másle s cibulí a kořením kari. Treska má vůni a chuť po použitých surovinách. Nažloutlá šťáva s cibulí a kořením má typickou vůni a chuť po kari a je zjemněná máslem.

Výrobní postup:

Ryby zbavené ploutví, pečlivě očištěné a opláchnuté nakrájíme na jednotlivé porce, osolíme, pokapeme šťávou z citrónu, necháme krátce odležet a lehce je opečeme na části oleje.

Cibuli nakrájíme na jemno, nepatrně ji osmahneme na zbylé dávce oleje, přidáme kari koření, zastříkneme vodou, vložíme připravenou rybu a dusíme téměř do měkka. Krátce před dodušením přidáme máslo na zjemnění.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— různě upravená rýže
— různě upravené brambory
— doplněk: citrón

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Aljašská treska rozmrazená	2000	200	1800
Sůl	40	—	40
Citrón	250	150	100
Olej stolní	200	—	200
Cibule	300	45	255
Kari koření	20	—	20
Voda pitná	300	—	300
Máslo	100	—	100
Hmotnost potravin	3210	395	2815
Ztráty celkem			1015
Hmotnost hotového výrobku			1800

18415 — ALJAŠSKÁ TRESKA V LEČU (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 250 g, z toho tresky 130 g
1 porce (1—2 kousky) tresky opečené na oleji a dodušené v leču. Treska má typickou vůni a chuť, výrazně ovlivněné použitým lečem.

Výrobní postup:

Ryby zbavené ploutví, pečlivě očištěné a opláchnuté nakrájíme na jednotlivé porce, osolíme, lehce je obalíme nebo poprášíme prosátou moukou, opečeme v horkém oleji po obou stranách a vyjmeme.

Do výpeku vložíme na jemné plátky nakrájenou cibuli, mírně ji osmahneme, přidáme rajčatový protlak a leču a vše krátce podusíme.

Opečenou tresku ve směsi krátce podusíme — prohřejeme a expedujeme.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— doplněk: citrón

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Aljašská treska rozmrazená	2000	200	1800
Sůl	30	—	30
Mouka hladká	50	—	50
Olej stolní	200	—	200
Cibule	200	30	170
Rajčatový protlak	200	—	200
Leču sterilované	1000	—	1000
Hmotnost potravin	3680	230	3450
Ztráty celkem			950
Hmotnost hotového výrobku			2500

18416 — ALJAŠSKÁ TRESKA DUŠENÁ V KEČUPU (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 220 g, z toho tresky 130 g

1 porce (1—2 kousky) tresky, okořeněné pepřem, opečené na slanině a udušené v kečupu s dalšími přísadami. Udušená ryba má vůni a chuť ovlivněné zejména kečupem. Řidší omáčka je červená po použitém kečupu, typické vůně a chuti, zjemněná máslem.

Výrobní postup:

Ryby zbavené ploutví, pečlivě očištěné a opláchnuté nakrájíme na jednotlivé porce, osolíme, opepříme, pokapeme šťávou z citrónu a necháme krátce odležet.

Slaninu nakrájíme na drobnější kostičky a částečně roztavíme. Připravenou rybu opečeme krátce na slanině, přidáme kečup, zastříkneme vodou, promícháme a uvedeme do varu. Potom přidáme moučné máslo a rybu dusíme do měkka.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže
— doplněk: citrón

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Aljašská treska rozmrazená	2000	200	1800
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Citrón	250	150	100
Slanina bez kůže	200	—	200
Kečup	500	—	500
Voda pitná	500	—	500
Moučné máslo — receptura č. 19977	100	—	100
Hmotnost potravin	3581	350	3231
Ztráty celkem			1031
Hmotnost hotového výrobku			2200

18417 — ALJAŠSKÁ TRESKA PO MAĎARSKU (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 230 g, z toho tresky 130 g

1 porce (1—2 kousky) tresky dušené na cibuli se slaninou, přelité hustší smetanovou šťávou s paprikou. Treska má typickou vůni a chuť, ovlivněné použitými surovinami. Šťáva je světlá a má jemnou vůni a chuť po rybě a použitých surovinách.

Výrobní postup:

Ryby zbavené ploutví, pečlivě očištěné a opláchnuté nakrájíme na jednotlivé porce a mírně osolíme.

Slaninu nakrájíme na drobnější kostičky, částečně roztavíme, přidáme jemně nakrájenou cibuli a mírně ji osmahneme. Potom vložíme připravenou rybu, zaprášíme ji paprikou, přidáme moučné máslo, zalijeme smetanou a rozmícháme. Tresku udusíme do měkka a šťávu podle potřeby přisolíme.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže
— doplněk: citrón

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Aljašská treska rozmrazená	2000	200	1800
Sůl	40	—	40
Slanina bez kůže	150	—	150
Cibule	200	30	170
Paprika sladká	20	—	20
Moučné máslo — receptura č. 19977	100	—	100
Smetana 12 %	1000	—	1000
Hmotnost potravin	3510	230	3280
Ztráty celkem			980
Hmotnost hotového výrobku			2300

18418 — ALJAŠSKÁ TRESKA NA VÍNĚ (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 180 g, z toho tresky 130 g

1 porce (1—2 kousky) tresky opečené na oleji a dodušené s bílým vínem a máslem. Treska má typickou vůni a chuť, ovlivněné použitými surovinami. Světlá šťáva má jemnou vůni a chuť po rybě, víně a másle.

Výrobní postup:

Ryby zbavené ploutví, pečlivě očištěné a opláchnuté nakrájíme na jednotlivé porce, osolíme, pokapeme šťávou z citrónu a necháme krátce odležet.

Potom je vložíme do horkého oleje, opečeme po obou stranách, přidáme moučné máslo, zastříkneme vodou, rozmícháme a krátce podusíme. Nakonec přidáme víno a rybu dodusíme.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— doplněk: citrón, různé druhy ochuceného másla

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Aljašská treska rozmrazená	2000	200	1800
Sůl	40	—	40
Citrón	250	150	100
Olej stolní	150	—	150
Moučné máslo — receptura č. 19977	100	—	100
Voda pitná	250	—	250
Víno bílé	300	—	300
Hmotnost potravin	3090	350	2740
Ztráty celkem			940
Hmotnost hotového výrobku			1800

18419 — ALJAŠSKÁ TRESKA „GASTROPRAG" (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 220 g, z toho tresky 100 g

1 porce (2 plátky filátka) tresky, zabalená ve slanině a šunce a udušená na cibuli s bílým vínem a žampióny. Treska má typickou vůni a chuť, ovlivněné použitými surovinami. Šťáva je jemná a světlá, vůně a chuti použitých surovin.

Výrobní postup:

Ryby zbavené ploutví a páteřní kosti, pečlivě očištěné a opláchnuté mírně osolíme, okořeníme nastrouhaným muškátovým oříškem a přebalíme tenkými plátky slaniny a šunky.

Na oleji mírně osmahneme oloupanou a na jemné plátky nakrájenou cibuli, na cibuli vložíme připravené půlky — plátky ryb, zastříkneme vodou a krátce podusíme.

Na jiné pánvi rozpustíme moučné máslo, přidáme pečlivě opláchnuté a na plátky nakrájené žampióny a krátce podusíme.

K podušené tresce přidáme připravené žampióny, zalijeme vínem, podle potřeby přisolíme, znovu krátce podusíme a hotový pokrm expedujeme.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže
— jemnější druhy zeleninových salátů
— doplněk: citrón

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Aljašská treska rozmrazená	2000	500	1500
Sůl	40	—	40
Muškátový oříšek	1	—	1
Slanina bez kůže	200	—	200
Šunka	500	—	500
Olej stolní	100	—	100
Cibule	300	45	255
Voda pitná	200	—	200
Moučné máslo — receptura č. 19977	100	—	100
Žampióny	200	10	190
Víno bílé	200	—	200
Hmotnost potravin	3841	555	3286
Ztráty celkem			1086
Hmotnost hotového výrobku			2200

18420 — ALJAŠSKÁ TRESKA NA MÁSLE (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 170 g, z toho tresky 150 g (včetně citrónu)
1 porce (1—2 kousky) pečené aljašské tresky na másle, s citrónem. Pečená ryba má typickou vůni a chuť, je celistvá, přelitá výpekem s rozpuštěným máslem a křehká.

Výrobní postup:

Ryby zbavené ploutví, pečlivě očištěné a opláchnuté nakrájíme na jednotlivé porce, osolíme a lehce obalíme nebo poprášíme prosátou moukou. Potom jednotlivé porce přes hřbet nařízneme a do zářezů vložíme silnější plátky nebo řezy pečlivě opláchnutého citrónu.

Potom rybu opečeme na horkém oleji, přidáme 1/3 dávky másla a pokrm zvolna dodusíme — dopečeme. Nakonec přidáme zbylou dávku másla, aby se lehce rozpustilo.

Při expedici přelijeme jednotlivé porce výpekem s rozpuštěným máslem.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Aljašská treska rozmrazená	2000	200	1800
Sůl	40	—	40
Citrón	500	50	450
Mouka hladká	50	—	50
Máslo	150	—	150
Olej stolní	150	—	150
Hmotnost potravin	2890	250	2640
Ztráty celkem			940
Hmotnost hotového výrobku			1700

18421 — ALJAŠSKÁ TRESKA NA KMÍNĚ (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 160 g, z toho tresky 130 g
1 porce (1—2 kousky) pečené tresky, přelité jemnou šťávou s kmínem. Pečená ryba má typickou vůni a chuť, je celistvá a křehká. Šťáva je světlejší, mírně zahuštěná, s kmínem.

Výrobní postup:

Ryby zbavené ploutví, pečlivě očištěné a opláchnuté nakrájíme na jednotlivé porce, osolíme, okmínujeme a zvolna upečeme — udusíme na horkém oleji téměř do měkka.

Na jiné pánvičce rozpustíme moučné máslo, mírně osmahneme, zastříkneme vodou, rozšleháme, krátce povaříme a procedíme na upečenou rybu, kterou ve šťávě krátce prohřejeme.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů
— doplněk: citrón

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Aljašská treska rozmrazená	2000	200	1800
Sůl	40	—	40
Kmín	2	—	2
Olej stolní	150	—	150
Moučné máslo — receptura č. 19977	100	—	100
Voda pitná	300	—	300
Hmotnost potravin	2592	200	2392
Ztráty celkem			792
Hmotnost hotového výrobku			1600

18422 — ALJAŠSKÁ TRESKA PO MLYNÁŘSKU (Minutka) 10 porcí

1 porce: 160 g, z toho tresky 130 g
1 porce (1—2 kousky) tresky opečené na oleji a dopečené na másle s citrónem, přelitá výpekem s máslem.

Výrobní postup:

Ryby zbavené ploutví, pečlivě očištěné a opláchnuté nakrájíme na jednotlivé porce, osolíme, pokapeme šťávou z citrónu a necháme krátce odležet. Potom je lehce obalíme nebo poprášíme prosátou moukou, vložíme do horkého oleje a zvolna opečeme po obou stranách. Opečené porce ryby vyjmeme, vložíme do zapékací misky, poklademe plátky másla a plátky oloupaného citrónu a pokrm dopečeme v troubě.

Při expedici posypeme pokrm pečlivě opláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou natí.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Aljašská treska rozmrazená	2000	200	1800
Sůl	40	—	40
Citrón	250	150	100
Mouka hladká	50	—	50
Olej stolní	150	—	150
Máslo	150	—	150
Citrón na dopečení	250	75	175
Petrželová nať	50	12,5	37,5
Hmotnost potravin	2940	437,5	2502,5
Ztráty celkem			902,5
Hmotnost hotového výrobku			1600

18423 — ALJAŠSKÁ TRESKA NA ROŠTU (s chuceným máslem) (Minutka) 10 porcí

1 porce: 145 g, z toho 130 g tresky (a 15 g chuceného másla)
1 porce (1—2 kousky) pečené aljašské tresky, upečené na roštu nebo na pánvi. Pečená ryba má typickou vůni a chuť, je celistvá a křehká. Jako doplněk se podává ochucené máslo.

Výrobní postup:

Ryby zbavené ploutví pečlivě očištěné a opláchnuté nakrájíme na jednotlivé porce, osolíme, opepříme a pokapeme šťávou z citrónu. Po krátkém odležení je potřeme olejem a zvolna upečeme na roštu nebo na pánvi.

Při expedici zdobíme jednotlivé porce chuceným máslem.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Aljašská treska rozmrazená	2000	200	1800
Sůl	40	—	40
Pepř mletý	1	—	1
Citrón	250	150	100
Olej stolní	150	—	150
Chucené máslo (bylinkové, pažitkové, sardelové apod.)	150	—	150
Hmotnost potravin	2591	350	2241
Ztráty celkem			791
Hmotnost hotového výrobku			1450

18430 — ALJAŠSKÁ TRESKA ZAPEČENÁ S RAJČATY A SÝREM (Minutka) 10 porcí

1 porce: 190 g, z toho tresky 130 g
1 porce (1—2 kousky) tresky podušené na oleji, obložená rajčaty a zapečená se sýrem. Treska má typickou vůni a chuť, ovlivněné použitými surovinami. Povrch se sýrem je mírně opečený, posypaný nakrájenou petrželovou natí.

Výrobní postup:

Ryby zbavené ploutví, pečlivě očištěné a opláchnuté nakrájíme na jednotlivé porce, osolíme, pokapeme šťávou z citrónu a necháme krátce odležet. Potom je vložíme do horkého oleje, opečeme po obou stranách, vložíme do zapékací misky, zastříkneme vodou a krátce podusíme. Potom jednotlivé porce na povrchu obložíme pečlivě opláchnutými a úhledně nakrájenými rajčaty, poklademe plátky másla, posypeme nastrouhaným sýrem a krátce v troubě zapečeme.

Při expedici posypeme pokrm pečlivě opláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou natí.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Aljašská treska rozmrazená	2000	500	1500
Sůl	40	—	40
Citrón	250	150	100
Olej stolní	150	—	150
Voda pitná	200	—	200
Rajčata	300	60	240
Sýr moravský bochník strouhaný	300	15	285
Máslo	150	—	150
Petrželová nať	30	7,5	22,5
Hmotnost potravin	3420	432,5	2987,5
Ztráty celkem			1087,5
Hmotnost hotového výrobku			1900

18431 — ALJAŠSKÁ TRESKA ZAPEČENÁ S VEJCEM A SÝREM (Minutka) 10 porcí

1 porce: 230 g, z toho tresky 100 g
1 porce (2—3 plátky — filátka) odkostěné tresky, podušené na másle a zapečené s vejcem a sýrem. Treska má typickou vůni a chuť, ovlivněné použitými surovinami. Pokrm je vláčný a na povrchu mírně opečený, posypaný nakrájenou petrželovou natí.

Výrobní postup:

Ryby zbavené ploutví a páteřní kosti, pečlivě očištěné a opláchnuté mírně osolíme, pokapeme šťávou z citrónu a necháme krátce odležet. Potom je opečeme na oleji po obou stranách.

Zapékací misky vymastíme polovinou dávky másla, vložíme do nich připravené půlky — plátky tresky, zastříkneme mírně vodou a přikryté v troubě zvolna dusíme.

Vejce rozšleháme s dávkou mléka a mírně osolíme, směs vlijeme na podušenou rybu, posypeme nastrouhaným sýrem, pokapeme zbytkem másla a rychleji zapečeme.

Při expedici posypeme pokrm pečlivě opláchnutou a jemně nakrájenou petrželovou natí nebo pažitkou.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— bílý chléb nebo pečivo
— doplněk: citrón nebo kečup

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Aljašská treska rozmrazená	2000	500	1500
Sůl	40	—	40
Citrón	250	150	100
Olej stolní	150	—	150
Máslo	150	—	150
Voda pitná	100	—	100
Vejce 10 ks	400	—	400
Mléko konzumní	500	—	500
Sýr moravský bochník — strouhaný	300	15	285
Petrželová nať nebo pažitka	30	7,5	22,5
Hmotnost potravin	3920	672,5	3247,5
Ztráty celkem			947,5
Hmotnost hotového výrobku			2300

18432 — ALJAŠSKÁ TRESKA PO PRAŽSKU (ZAPEČENÁ SE ŠUNKOU) (Minutka)

10 porcí

1 porce: 280 g, z toho tresky 100 g

1 porce (2—3 plátky — filátka) odkostěné tresky, podušené na cibuli, zabalené v šunce a zapečené se směsí smetany a žloutku se sýrem. Treska má jemnou vůni a chuť po použitých surovinách. Pokrm je vláčný a na povrchu mírně opečený.

Výrobní postup:

Ryby zbavené ploutví a páteřní kosti, pečlivě očištěné a opláchnuté mírně osolíme.

Na oleji osmahneme do růžova oloupanou a jemně nakrájenou cibuli, vložíme připravené půlky — plátky ryb, okořeníme nastrouhaným muškátovým oříškem, zastříkneme vodou a krátce podusíme.

Na jiné pánvi rozpustíme moučné máslo, přidáme smetanu, pečlivě rozšleháme a krátce povaříme. Do částečně prochladlé směsi zamícháme žloutky a podle potřeby ji přisolíme.

Do zapékací misky vložíme podušenou rybu, zabalenou do plátků šunky, přelijeme ji výpekem s cibulí a připravenou směsí smetany se žloutkem, posypeme nastrouhaným sýrem a jemně prosátou strouhanou houskou a rychleji zapečeme.

Pokrm připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů
— doplněk: citrón

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Aljašská treska rozmrazená	2000	500	1500
Sůl	40	—	40
Olej stolní	150	—	150
Cibule	300	45	255
Muškátový oříšek	1	—	1
Voda pitná	200	—	200
Moučné máslo — receptura č. 19977	100	—	100
Smetana 12 %	500	—	500
Žloutky 10 ks	200	—	200
Šunka	500	—	500
Sýr moravský bochník — strouhaný	200	10	190
Houska strouhaná	100	—	100
Hmotnost potravin	4291	555	3736
Ztráty celkem			936
Hmotnost hotového výrobku			2800

187 Lehké zdravotní pokrmy z ryb sladkovodních

18701 — KAPR S MÁSLEM (Minutka)

10 porcí

1 porce: 134 g, z toho kapra 110 g
1 porce vařeného kapra, přelitá máslem. Doplňkem je plátek citrónu. Vařený kapr má typickou vůni a chuť, porce je celistvá.

Výrobní postup:

Očištěného kapra opláchneme ve vlažné vodě, rozdělíme podélně na 2 poloviny a nasekáme na 150g porce.

Kořenovou zeleninu očistíme, nakrájíme na plátky, dáme ji do vařící vody a mírně osolíme.

Do vařícího vývaru se zeleninou přidáme porce ryby a zvolna je vaříme (necháme „táhnout") asi 12—15 minut do měkka.

Porce vařeného kapra z vývaru vyjmeme, klademe na teplý talíř a přeléváme rozpuštěným máslem. (Na přání hosta můžeme podávat máslo syrové.) K porci ryby přiložíme plátek pečlivě opláchnutého citrónu.

Vhodná příloha:

— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapr očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Voda pitná	600	—	600
Sůl	10	—	10
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Máslo	150	—	150
Citrón	100	10	90
Hmotnost potravin	2510	40	2470
Ztráty celkem			1130
Hmotnost hotového výrobku			1340

18701/A — ŠTIKA S MÁSLEM (Minutka)

10 porcí

1 porce: 134 g, z toho štiky 110 g
1 porce vařené štiky, přelitá rozpuštěným máslem. Doplňkem je plátek citrónu. Vařená štika má typickou vůni a chuť, porce je celistvá.

Výrobní postup:

Očištěnou a opláchnutou štiku nasekáme na 150g porce.

Kořenovou zeleninu očistíme, nakrájíme na plátky, dáme ji do vařící vody a mírně osolíme.

Do vařícího vývaru se zeleninou vložíme porce ryby a zvolna je vaříme (necháme „táhnout") asi 12—15 minut do měkka.

Porce vařené štiky klademe na teplý talíř a přeléváme rozpuštěným máslem. (Na přání hosta můžeme podávat máslo syrové.) K porci ryby přiložíme plátek pečlivě opláchnutého citrónu.

Vhodná příloha:

— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Štika očištěná — vykuchaná	1500	—	1500
Voda pitná	600	—	600
Sůl	10	—	10
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Máslo	150	—	150
Citrón	100	10	90
Hmotnost potravin	2510	40	2470
Ztráty celkem			1130
Hmotnost hotového výrobku			1340

18701/B — CANDÁT S MÁSLEM (Minutka)

10 porcí

1 porce: 134 g, z toho candáta 110 g
1 porce vařeného candáta, přelitá rozpuštěným máslem. Doplňkem je plátek citrónu. Vařený candát má typickou vůni a chuť, porce je celistvá.

Výrobní postup:

Očištěného a opláchnutého candáta nasekáme na 150g porce.

Kořenovou zeleninu očistíme, nakrájíme na plátky, dáme ji do vařící vody a mírně osolíme.

Do vařícího vývaru se zeleninou přidáme porce ryby a zvolna je vaříme (necháme „táhnout") asi 12—15 minut do měkka.

Vařené porce candáta vyjmeme z vývaru na teplý talíř a přelijeme rozpuštěným máslem. (Na přání hosta můžeme podávat máslo syrové.) K porci ryby přiložíme plátek pečlivě opláchnutého citrónu.

Vhodná příloha:

— vařené brambory posypané petrželovou natí

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Candát očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Voda pitná	600	—	600
Sůl	10	—	10
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Máslo	150	—	150
Citrón	100	10	90
Hmotnost potravin	2510	40	2470
Ztráty celkem			1130
Hmotnost hotového výrobku			1340

18702 — KAPR S ČERNOU OMÁČKOU

10 porcí

1 porce: 230 g, z toho kapra 110 g
1 porce vařeného kapra, přelitá omáčkou s vložkou rozinek a švestek. Kapr má typickou vůni a chuť, porce je celistvá. Omáčka je hustší, má tmavou barvu a pikantní chuť.

Výrobní postup:

Očištěného kapra opláchneme ve vlažné vodě, podélně rozpůlíme a nasekáme na 150g porce.

Do vařící vody vložíme očištěnou, na plátky nakrájenou zeleninu, mírně osolíme a povaříme.

Do zeleninového vývaru vložíme připravené ryby a zvolna je vaříme (necháme „táhnout") do měkka (asi 10—15 minut).

Vařené porce kapra vyjmeme.

Vývar zahustíme na sucho osmahnutou moukou, rozšleháme, přidáme nastrouhaný perník, švestková povidla, citrónovou šťávu, cukr a omáčku zvolna vaříme za občasného promíchání do zhoustnutí. Povařenou omáčku procedíme zpět na kapra, vložíme do ní přebrané, opláchnuté a spařené rozinky, na kousky nakrájené spařené švestky, syrové máslo a necháme přejít var.

Vhodná příloha:

— krupicové nebo máslové noky

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapr očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Voda pitná — vývar z ryb	1000	—	1000
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Sůl	10	—	10
Mouka hladká	60	—	60
Perník strouhaný	50	—	50
Povidla švestková	50	—	50
Citrón	100	50	50
Cukr	40	—	40
Rozinky	30	—	30
Švestky sušené	50	—	50
Máslo	150	—	150
Hmotnost potravin	3190	80	3110
Ztráty celkem			810
Hmotnost hotového výrobku			2300

18702/A — ŠTIKA S ČERNOU OMÁČKOU

10 porcí

1 porce: 230 g, z toho štiky 110 g
1 porce vařené štiky, přelitá černou omáčkou s vložkou rozinek a švestek. Ryba má typickou vůni a chuť, porce je celistvá. Omáčka je hustší, má tmavou barvu a pikantní chuť.

Výrobní postup:

Očištěnou štiku opláchneme ve vlažné vodě a nasekáme na 150g porce.

Do vařící vody vložíme očištěnou, na plátky krájenou zeleninu, mírně osolíme a necháme povařit.

Do zeleninového vývaru vložíme připravené ryby a zvolna je vaříme (necháme „táhnout") do měkka (asi 10—15 minut).

Vařené porce štiky z vývaru vyjmeme. Vývar zahustíme na sucho osmahnutou moukou, rozšleháme, přidáme nastrouhaný perník, švestková povidla, citrónovou šťávu, cukr a omáčku zvolna vaříme za občasného promíchání do zhoustnutí. Povařenou omáčku procedíme zpět na rybu, vložíme přebrané, očištěné a spařené rozinky, nakrájené spařené švestky, syrové máslo a necháme přejít var.

Vhodná příloha:

— krupicové nebo máslové noky

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Štika očištěná — vykuchaná	1500	—	1500
Voda pitná — vývar z ryb	1000	—	1000
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Sůl	10	—	10
Mouka hladká	60	—	60
Perník strouhaný	50	—	50
Povidla švestková	50	—	50
Citrón	100	50	50
Cukr	40	—	40
Rozinky	30	—	30
Švestky sušené	50	—	50
Máslo	150	—	150
Hmotnost potravin	3190	80	3110
Ztráty celkem			810
Hmotnost hotového výrobku			2300

18702/B — CANDÁT S ČERNOU OMÁČKOU

10 porcí

1 porce: 230 g, z toho candáta 110 g
1 porce vařeného candáta, přelitá černou omáčkou s vložkou rozinek a švestek. Ryba má typickou vůni a chuť, porce je celistvá. Omáčka je hustší, má tmavou barvu a pikantní chuť.

Výrobní postup:

Očištěného candáta opláchneme ve vlažné vodě a nasekáme na 150g porce.

Do vařící vody vložíme očištěnou, na plátky nakrájenou zeleninu, mírně osolíme a necháme povařit.

Do zeleninového vývaru vložíme připravené ryby a zvolna je vaříme (necháme „táhnout") do měkka (asi 10—15 minut).

Vařené porce candáta z vývaru vyjmeme. Vývar zahustíme na sucho osmahnutou moukou, rozšleháme, přidáme nastrouhaný perník, švestková povidla, citrónovou šťávu, cukr a omáčku zvolna vaříme za občasného promíchání do zhoustnutí. Povařenou omáčku procedíme zpět na rybu, vložíme do ní přebrané, očištěné a spařené rozinky, spařené nakrájené švestky, syrové máslo a pokrm necháme přejít varem.

Vhodná příloha:

— krupicové nebo máslové noky

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Candát očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Voda pitná — vývar z ryb	1000	—	1000
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Sůl	10	—	10
Mouka hladká	60	—	60
Perník strouhaný	50	—	50
Povidla švestková	50	—	50
Citrón	100	50	50
Cukr	40	—	40
Rozinky	30	—	30
Švestky sušené	50	—	50
Máslo	150	—	150
Hmotnost potravin	3190	80	3110
Ztráty celkem			810
Hmotnost hotového výrobku			2300

18703 — KAPR S RAJČATOVOU OMÁČKOU

10 porcí

1 porce: 230 g, z toho kapra 110 g
1 porce vařeného kapra, přelitá rajčatovou omáčkou. Ryba má typickou vůni a chuť, porce je celistvá. Rajčatová omáčka má pikantní chuť a je hustší.

Výrobní postup:

Očištěného kapra opláchneme ve vlažné vodě, podélným řezem rozpůlíme a nasekáme na 150g porce.

Očištěnou, na plátky nakrájenou zeleninu zalijeme vlažnou vodou, mírně osolíme a povaříme. Do vývaru vložíme porce ryby a na okraji sporáku je zvolna vaříme (necháme „táhnout") do měkka (asi 10—15 minut).

Vařené porce kapra vyjmeme. Vývar zahustíme na sucho osmahnutou moukou, rozšleháme, přidáme rozmačkaná rajčata, rajčatový protlak, cukr a omáčku dobře povaříme. Během varu ji ochutíme citrónovou šťávou a přidáme do ní polovinu dávky másla. Povařenou omáčku přecedíme přes hustý cedník zpět na ryby, přidáme zbylé máslo a pokrm krátce povaříme.

Vhodná příloha:

— dušená neslaná rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapr očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Voda pitná — vývar z ryb	900	—	900
Sůl	10	—	10
Mouka hladká	80	—	80
Rajčata	200	—	200
Rajčatový protlak	50	—	50
Cukr	30	—	30
Citrón	100	50	50
Máslo	150	—	150
Hmotnost potravin	3170	80	3090
Ztráty celkem			790
Hmotnost hotového výrobku			2300

18703/A — ŠTIKA S RAJČATOVOU OMÁČKOU

10 porcí

1 porce: 230 g, z toho štiky 110 g
1 porce vařené štiky, přelitá rajčatovou omáčkou. Ryba má typickou vůni a chuť, porce je celistvá. Rajčatová omáčka má pikantní chuť a je hustší.

Výrobní postup:

Očištěnou štiku opláchneme ve vlažné vodě a nasekáme na 150g porce.

Očištěnou, na plátky nakrájenou zeleninu zalijeme vlažnou vodou, mírně osolíme a povaříme. Do vývaru vložíme porce ryby a na okraji sporáku je zvolna vaříme (necháme „táhnout") do měkka (asi 10—15 minut).

Vařené porce štiky vyjmeme, vývar zahustíme na sucho osmahnutou moukou, rozšleháme, přidáme rozmačkaná rajčata, rajčatový protlak, cukr a dobře provaříme. Během varu ochutíme omáčku citrónovou šťávou a přidáme do ní polovinu dávky másla. Povařenou omáčku přecedíme přes hustý cedník zpět na ryby, vložíme zbylé máslo a pokrm krátce převaříme.

Vhodná příloha:

— dušená neslaná rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Štika očištěná — vykuchaná	1500	—	1500
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Voda pitná — vývar z ryb	900	—	900
Sůl	10	—	10
Mouka hladká	80	—	80
Rajčata	200	—	200
Rajčatový protlak	50	—	50
Cukr	30	—	30
Citrón	100	50	50
Máslo	150	—	150
Hmotnost potravin	3170	80	3090
Ztráty celkem			790
Hmotnost hotového výrobku			2300

18703/B — CANDÁT S RAJČATOVOU OMÁČKOU — 10 porcí

1 porce: 230 g, z toho candáta 110 g

1 porce vařeného candáta, přelitá rajčatovou omáčkou. Ryba má typickou vůni a chuť, porce je celistvá. Rajčatová omáčka má pikantní chuť a je hustší.

Výrobní postup:

Očištěného candáta opláchneme ve vlažné vodě a nasekáme na 150g porce.

Očištěnou, na plátky nakrájenou zeleninu zalijeme vlažnou vodou, mírně osolíme a povaříme. Do vývaru vložíme porce ryby a na okraji sporáku je zvolna vaříme (necháme „táhnout") do měkka (asi 10—15 minut).

Vařené porce candáta vyjmeme, vývar zahustíme na sucho osmahnutou moukou, rozšleháme, přidáme rozmačkaná rajčata, rajčatový protlak, cukr a omáčku dobře provaříme. Během varu omáčku ochutíme citrónovou šťávou a přidáme polovinu dávky másla. Povařenou omáčku přecedíme přes hustý cedník zpět na ryby, vložíme zbylé máslo a pokrm krátce převaříme.

Vhodná příloha:

— dušená neslaná rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Candát očištěný — vykuchaný	1500	—	1500
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	150	30	120
Voda pitná — vývar z ryb	900	—	900
Sůl	10	—	10
Mouka hladká	80	—	80
Rajčata	200	—	200
Rajčatový protlak	50	—	50
Cukr	30	—	30
Citrón	100	50	50
Máslo	150	—	150
Hmotnost potravin	3170	80	3090
Ztráty celkem			790
Hmotnost hotového výrobku			2300

BEZMASÉ POKRMY

190 Omáčky

191 Zeleninové pokrmy

192 Vaječné pokrmy

193 Luštěninové pokrmy

194 Ostatní bezmasé pokrmy

Lehké zdravotní bezmasé pokrmy

19001 — KOPROVÁ OMÁČKA

10 porcí

1 porce: 150 g

Smetanově nažloutlá, hustá omáčka s jemně nakrájeným koprem. Má jemnou, mírně nakyslou vůni a sladkokyselou chuť s příchutí kopru, je zjemněná smetanou a máslem.

Výrobní postup:

Do horkého tuku nasypeme hladkou mouku a připravíme světlou zásmažku. Zásmažku zalijeme chladným vývarem B a mlékem, pečlivě rozšleháme, mírně osolíme, uvedeme do varu a za občasného prošlehání vaříme velmi zvolna nejméně 1/2 hodiny. Pak omáčku zjemníme smetanou, velmi krátce ji povaříme, mírně okyselíme částí převařeného octa, přisladíme cukrem, znovu krátce povaříme a procedíme hustým cedníkem.

Kopr přebereme, opláchneme, jemně nakrájíme a přelitý zbylou částí horkého octa dáme do procezené omáčky. Nakonec do omáčky přidáme syrové máslo na zjemnění.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	150	—	150
Vývar B, receptura č. 10101	500	—	500
Mléko konzumní	800	—	800
Sůl	30	—	30
Smetana 12 %	200	—	200
Ocet	100	—	100
Cukr	100	—	100
Kopr čerstvý nebo	100	25	75
(Kopr nakládaný, bez nálevu	125	—	125)
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	2130	25	2105
Ztráty celkem			605
Hmotnost hotového výrobku			1500

19002 — HOUBOVÁ OMÁČKA

10 porcí

1 porce: 150 g

Mírně nahnědlá omáčka s vložkou sušených, uvařených nakrájených hub. Omáčka má typickou vůni a chuť po použitých houbách a koření, je hustá.

Výrobní postup:

Sušené houby opláchneme, zalijeme trochou vývaru B a uvaříme je do měkka (vývar z hub použijeme do omáčky).

Do horkého tuku nasypeme oloupanou, jemně nakrájenou cibuli, osmahneme ji do růžova, přidáme kmín, hladkou mouku a připravíme světlou zásmažku.

Zásmažku zalijeme chladným vývarem, pečlivě rozšleháme, uvedeme do varu, přidáme částečně rozmačkaný pepř a za občasného prošlehání vaříme zvolna nejméně 1/2 hodiny.

Provařenou omáčku podle potřeby přisolíme a procedíme hustým cedníkem.

Uvařené houby nakrájíme na drobnější kousky a přidáme do omáčky, kterou znovu velmi krátce povaříme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Houby sušené	20	—	20
Vývar B, receptura č. 10101	1500	—	1500
Margarín	150	—	150
Cibule	150	22,5	127,5
Kmín	1	—	1
Mouka hladká	150	—	150
celý	1	—	1
Sůl	10	—	10
Hmotnost potravin	1982	22,5	1959,5
Ztráty celkem			459,5
Hmotnost hotového výrobku			1500

19003 — RAJČATOVÁ OMÁČKA

10 porcí

1 porce: 150 g

Načervenalá až červená omáčka, typické rajčatové, mírně sladkokyselé a kořenné vůně a chuti, hustá.

Výrobní postup:

Na horkém tuku mírně osmahneme oloupanou, na tenké plátky nakrájenou cibuli a očištěnou, opláchnutou zeleninu, přidáme divoké koření a rozlámanou skořici, přisypeme prosátou mouku a připravíme světlou zásmažku.

Do hotové zásmažky přimícháme rajčatový protlak, zalijeme ji chladným vývarem B, pečlivě rozšleháme, uvedeme do varu, přidáme pečlivě opláchnutý, na plátky nakrájený citrón a za občasného prošlehání vaříme zvolna nejméně 1/2 hodiny.

Provařenou omáčku přichutíme solí, octem a cukrem, znovu krátce povaříme a procedíme hustým cedníkem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Margarín	150	—	150
Cibule	40	6	34
Zelenina kořenová	120	24	96
Divoké koření	4	—	4
Skořice celá	2	—	2
Mouka hladká	150	—	150
Rajčatový protlak	400	—	400
Citrón	50	5	45
Vývar B, receptura č. 10101	1000	—	1000
Sůl	30	—	30
Ocet	20	—	20
Cukr	150	—	150
Hmotnost potravin	2116	35	2081
Ztráty celkem			581
Hmotnost hotového výrobku			1500

19004 — ČESNEKOVÁ OMÁČKA

10 porcí

1 porce: 150 g

Světlá, hustá omáčka, typické česnekové vůně a chuti, mírně přikořeněná pepřem.

Výrobní postup:

Oloupanou, jemně nakrájenou cibuli a polovinu dávky česneku osmahneme do růžova v horkém tuku, přidáme prosátou hladkou mouku a připravíme světlejší zásmažku.

Zásmažku zalijeme chladným vývarem B, pečlivě rozšleháme, uvedeme do varu, přidáme částečně rozmačkaný nebo čerstvě mletý pepř a za občasného prošlehání vaříme zvolna nejméně 1/2 hodiny.

Provařenou omáčku procedíme hustým cedníkem, přidáme do ní zbylou polovinu dávky česneku jemně utřeného se solí, a znovu krátce povaříme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Margarín	150	—	150
Cibule	200	30	170
Česnek	50	5	45
Mouka hladká	150	—	150
Vývar B, receptura č. 10101	1500	—	1500
Pepř celý	1	—	1
Sůl	10	—	10
Hmotnost potravin	2061	35	2026
Ztráty celkem			526
Hmotnost hotového výrobku			1500

19005 — CIBULOVÁ OMÁČKA

10 porcí

1 porce: 150 g

Světlá až mírně nahnědlá hustá omáčka, typické cibulové vůně a chuti, přikořeněná pepřem.

Výrobní postup:

V horkém tuku osmahneme do nazlátlé barvy oloupanou, jemně nakrájenou cibuli, přidáme prosátou hladkou mouku a připravíme světlou zásmažku.

Zásmažku zalijeme chladným vývarem B, pečlivě rozšleháme, uvedeme do varu, přidáme částečně rozmačkaný pepř a za občasného rozšlehání vaříme zvolna nejméně 1 hodinu.

Provařenou omáčku podle potřeby přisolíme a procedíme hustým cedníkem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Margarín	150	—	150
Cibule	350	52,5	297,5
Mouka hladká	150	—	150
Vývar B, receptura č. 10101	1500	—	1500
Pepř celý	1	—	1
Sůl	10	—	10
Hmotnost potravin	2161	52,5	2108,5
Ztráty celkem			608,5
Hmotnost hotového výrobku			1500

19006 — PÓRKOVÁ OMÁČKA

10 porcí

1 porce: 150 g

Bílá až smetanově nažloutlá hustá omáčka s vložkou jemně nakrájeného a podušeného pórku. Omáčka má jemnou a typickou vůni a chuť po použitém pórku, je přikořeněná pepřem a zjemněná mlékem.

Výrobní postup:

Očištěný a opláchnutý pór nakrájíme na tenčí plátky a podusíme do měkka na 1/3 dávky tuku.

Do zbylých 2/3 dávky horkého tuku nasypeme oloupanou, jemně nakrájenou cibuli, osmahneme ji do růžova, přidáme prosátou hladkou mouku a připravíme světlou zásmažku.

Zásmažku zalijeme chladným vývarem B, pečlivě rozšleháme, uvedeme do varu, přidáme částečně rozmačkaný pepř a za občasného prošlehání vaříme zvolna nejméně 1/2 hodiny. Ke konci varu zjemníme omáčku mlékem, znovu krátce povaříme, podle potřeby přisolíme a procedíme hustým cedníkem.

Do procezené omáčky přidáme připravený podušený pórek a velmi krátce ji povaříme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Pór (mladý)	300	60	240
Margarín	150	—	150
Cibule	150	22,5	127,5
Mouka hladká	150	—	150
Vývar B, receptura č. 10101	1300	—	1300
Pepř celý	1	—	1
Mléko konzumní	200	—	200
Sůl	10	—	10
Hmotnost potravin	2261	82,5	2178,5
Ztráty celkem			678,5
Hmotnost hotového výrobku			1500

19007 — CELEROVÁ OMÁČKA

10 porcí

1 porce: 150 g

Bílá až smetanově nažloutlá hustá omáčka s vložkou nakrájeného a podušeného celeru. Vůně omáčky je jemná, mírně nakyslá a chuť sladkokyselá a po celeru. Omáčka je zjemněná mlékem.

Výrobní postup:

Pečlivě očištěný a opláchnutý celer nakrájíme na drobné kostičky, osmahneme na 1/3 dávky tuku, zalijeme trochou vývaru B a udusíme téměř do měkka.

Do zbylých 2/3 dávky horkého tuku nasypeme oloupanou, jemně nakrájenou cibuli, mírně ji osmahneme, přidáme celý pepř, prosátou hladkou mouku a připravíme světlou zásmažku.

Zásmažku zalijeme chladným zbylým vývarem B, pečlivě rozšleháme, uvedeme do varu a zvolna vaříme za občasného prošlehání nejméně 1/2 hodiny. Ke konci varu zjemníme omáčku mlékem, krátce povaříme, podle potřeby přisolíme, okyselíme převařeným octem, přisladíme cukrem, znovu krátce povaříme a procedíme hustým cedníkem.

Do procezené omáčky přidáme připravený podušený celer a velmi krátce ji povaříme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Celer	250	50	200
Margarín	150	—	150
Vývar B, receptura č. 10101	1200	—	1200
Cibule	100	15	85
Pepř celý	1	—	1
Mouka hladká	150	—	150
Mléko konzumní	300	—	300
Sůl	10	—	10
Ocet	50	—	50
Cukr	50	—	50
Hmotnost potravin	2261	65	2196
Ztráty celkem			696
Hmotnost hotového výrobku			1500

19008 — OMÁČKA SMETANOVÝ KŘEN

10 porcí

1 porce: 150 g

Smetanově nažloutlá hustá omáčka s jemně nastrouhaným křenem. Omáčka má jemnou, typicky křenovou vůni a chuť, je mírně nasládlá, přikořeněná květem a zjemněná smetanou a máslem.

Výrobní postup:

Do horkého tuku nasypeme prosátou hladkou mouku, přidáme mletý květ a připravíme světlou zásmažku. Zásmažku zalijeme chladným vývarem B a mlékem, pečlivě rozšleháme, mírně osolíme, uvedeme do varu a za občasného prošlehání velmi zvolna vaříme nejméně 1/2 hodiny, potom zjemníme smetanou, přisladíme a velmi krátce povaříme.

Provařenou omáčku procedíme hustým cedníkem, přidáme pečlivě očištěný, jemně nastrouhaný křen a znovu krátce povaříme.

Do hotové omáčky přidáme syrové máslo na zjemnění.

(Příliš ostrý křen je vhodné spařit vodou.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	150	—	150
Květ mletý	1	—	1
Vývar B, receptura č. 10101	500	—	500
Mléko konzumní	800	—	800
Sůl	20	—	20
Smetana 12 %	100	—	100
Cukr	100	—	100
Křen	200	50	150
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	2021	50	1971
Ztráty celkem			471
Hmotnost hotového výrobku			1500

19009 — JÁTROVÁ OMÁČKA

10 porcí

1 porce: 150 g

Světlá až mírně nahnědlá hustá omáčka s viditelnými zrny — kousky vařených hovězích jater. Omáčka má typickou vůni a chuť z hovězích jater, je mírně kořeněná.

Výrobní postup:

Do horkého sádla nasypeme oloupanou, jemně nakrájenou cibuli a kmín, osmahneme do růžova, přidáme prosátou hladkou mouku a připravíme světlou zásmažku.

Zásmažku zalijeme chladným vývarem B (trochu vývaru ponecháme stranou na rozmíchání jater), pečlivě rozšleháme, uvedeme do varu, mírně opepříme a za občasného prošlehání vaříme zvolna nejméně 1/2 hodiny.

Provařenou omáčku podle potřeby přisolíme a procedíme hustým cedníkem.

Pečlivě očištěná a opláchnutá játra umeleme, rozmícháme s trochou chladného vývaru B, vlijeme do procezené omáčky a krátce je v omáčce za občasného promíchání povaříme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Sádlo škvařené	120	—	120
Cibule	250	37,5	212,5
Kmín	1	—	1
Mouka hladká	150	—	150
Vývar B, receptura č. 10101	1500	—	1500
Pepř mletý	1	—	1
Sůl	10	—	10
Játra hovězí	150	7,5	142,5
Hmotnost potravin	2182	45	2137
Ztráty celkem			637
Hmotnost hotového výrobku			1500

19010 — PAŽITKOVÁ OMÁČKA

10 porcí

1 porce: 150 g

Bílá až smetanově nažloutlá hustá omáčka s jemně nakrájenou pažitkou. Omáčka má jemnou a typicky pažitkovou vůni a chuť, je přikořeněná pepřem a zjemněná mlékem a máslem.

Výrobní postup:

Do horkého tuku nasypeme oloupanou, drobně nakrájenou cibuli, osmahneme ji do růžova, přidáme prosátou hladkou mouku a připravíme světlou zásmažku.

Zásmažku zalijeme chladným vývarem B, pečlivě rozšleháme, uvedeme do varu, přidáme částečně rozmačkaný pepř a za občasného prošlehání vaříme zvolna nejméně 1/2 hodiny. Ke konci varu zjemníme omáčku mlékem, znovu krátce povaříme, podle potřeby přisolíme a procedíme hustým cedníkem.

Do procezené omáčky přidáme opláchnutou, jemně nakrájenou pažitku a necháme ji přejít varem.

Do hotové omáčky přidáme syrové máslo na zjemnění.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Margarín	100	—	100
Cibule	200	30	170
Mouka hladká	150	—	150
Vývar B, receptura č. 10101	1300	—	1300
Pepř celý	2	—	2
Mléko konzumní	200	—	200
Sůl	10	—	10
Pažitka	150	37,5	112,5
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	2162	67,5	2094,5
Ztráty celkem			594,5
Hmotnost hotového výrobku			1500

19011 — SARDELOVÁ OMÁČKA

10 porcí

1 porce: 150 g

Světlá hustá omáčka, typické sardelové vůně a chuti, přikořeněná pepřem.

Výrobní postup:

Do horkého tuku nasypeme oloupanou, jemně nakrájenou cibuli, osmahneme ji do růžova, přidáme prosátou hladkou mouku a připravíme světlou zásmažku.

Zásmažku zalijeme chladným vývarem B, pečlivě rozšleháme, uvedeme do varu, přidáme částečně rozmačkaný pepř, sardelovou pastu rozmíchanou s trochou vývaru a za občasného prošlehání vaříme zvolna nejméně 1/2 hodiny.

Pokud je třeba, provařenou omáčku přisolíme a procedíme hustým cedníkem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Margarín	150	—	150
Cibule	250	37,5	212,5
Mouka hladká	150	—	150
Vývar B, receptura č. 10101	1500	—	1500
Pepř celý	1	—	1
Sardelová pasta	100	—	100
Sůl	10	—	10
Hmotnost potravin	2161	37,5	2123,5
Ztráty celkem			623,5
Hmotnost hotového výrobku			1500

19012 — OKURKOVÁ OMÁČKA

10 porcí

1 porce: 150 g

Bílá až smetanově nažloutlá hustá omáčka s vložkou nakrájených a podušených kyselých okurek. Omáčka má jemnou, mírně nakyslou vůni, sladkokyselou chuť po okurkách, je zjemněná smetanou.

Výrobní postup:

V horkém tuku mírně osmahneme oloupanou, na tenké plátky nakrájenou cibuli a očištěnou, opláchnutou zeleninu, přidáme prosátou hladkou mouku a připravíme světlou zásmažku.

Zásmažku zalijeme chladným vývarem B a mlékem, pečlivě rozšleháme, mírně osolíme, uvedeme do varu, přidáme celý pepř a zvolna vaříme za občasného prošlehání nejméně 1/2 hodiny. Ke konci varu zjemníme omáčku smetanou a krátce povaříme.

Omáčku mírně okyselíme, přisladíme cukrem a procedíme hustým cedníkem.

Okurky nakrájíme na menší kostičky, nudličky nebo tenčí plátky, krátce je podusíme na másle, přidáme do omáčky a necháme přejít varem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Margarín	100	—	100
Cibule	200	30	170
Zelenina kořenová	120	24	96
Mouka hladká	120	—	120
Vývar B, receptura č. 10101	1200	—	1200
Mléko konzumní	150	—	150
Sůl	30	—	30
Pepř celý	1	—	1
Smetana 12 %	100	—	100
Ocet	10	—	10
Cukr	100	—	100
Okurky kyselé	300	30	270
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	2481	84	2397
Ztráty celkem			897
Hmotnost hotového výrobku			1500

19013 — OMÁČKA MANDLOVÝ KŘEN

10 porcí

1 porce: 150 g

Smetanově nažloutlá hustá omáčka s jemně nastrouhaným křenem a mandlemi. Omáčka má jemnou, typicky křenovou vůni a chuť, je mírně nasládlá, přikořeněná květem a zjemněná smetanou a máslem.

Výrobní postup:

Do horkého tuku nasypeme prosátou hladkou mouku, přidáme mletý květ a připravíme světlou zásmažku.

Zásmažku zalijeme chladným vývarem B a mlékem, pečlivě rozšleháme, mírně osolíme, uvedeme do varu a za občasného prošlehání vaříme velmi zvolna nejméně 1/2 hodiny, potom zjemníme smetanou, přisladíme a velmi krátce povaříme.

Provařenou omáčku procedíme hustým cedníkem, přidáme pečlivě očištěný, jemně nastrouhaný křen a spařené, oloupané a na nudličky nakrájené mandle a znovu krátce povaříme.

Do hotové omáčky přidáme syrové máslo na zjemnění.

(Příliš ostrý křen je vhodné spařit vodou.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	150	—	150
Květ mletý	1	—	1
Vývar B, receptura č. 10101	600	—	600
Mléko konzumní	300	—	300
Sůl	20	—	20
Smetana 12 %	500	—	500
Cukr	50	—	50
Křen	200	50	150
Mandle	50	5	45
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	2021	55	1966
Ztráty celkem			466
Hmotnost hotového výrobku			1500

19014 — ŽAMPIÓNOVÁ OMÁČKA SMETANOVÁ

10 porcí

1 porce: 150 g

Smetanově nažloutlá, hustá omáčka s vložkou nakrájených a podušených žampiónů. Omáčka má jemnou a typicky žampiónovou vůni a chuť, je mírně nakyslá, zjemněná smetanou.

Výrobní postup:

Očištěné žampióny opláchneme, nakrájíme na tenčí plátky, osmahneme na másle, mírně osolíme a podusíme.

Do horkého tuku nasypeme oloupanou, na jemné plátky nakrájenou cibuli, mírně ji osmahneme, přidáme prosátou hladkou mouku a připravíme světlou zásmažku.

Zásmažku zalijeme chladným vývarem B a mlékem, pečlivě rozšleháme, mírně osolíme, uvedeme do varu a zvolna vaříme za občasného prošlehání nejméně 1/2 hodiny. Ke konci varu zjemníme omáčku smetanou, krátce povaříme, přikyselíme převařeným octem a procedíme hustým cedníkem.

Do procezené omáčky přidáme připravené podušené žampióny a velmi krátce ji povaříme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Žampióny	300	15	285
Máslo	50	—	50
Sůl	20	—	20
Margarín	100	—	100
Cibule	100	15	85
Mouka hladká	150	—	150
Vývar B, receptura č. 10101	500	—	500
Mléko konzumní	600	—	600
Smetana 12 %	200	—	200
Ocet	30	—	30
Hmotnost potravin	2050	30	2020
Ztráty celkem			520
Hmotnost hotového výrobku			1500

19101 — KAROTKA DUŠENÁ

10 porcí

1 porce: 200 g

Karotka nakrájená na drobnější kostičky nebo hranolky, dušená do měkka a nepatrně zahuštěná. Vůně a chuť karotky jsou jemné a typické. Karotka je mírně přislazená, zjemněná mlékem a máslem a okořeněná květem. Při expedici se posype petrželovou natí.

Výrobní postup:

Karotku očistíme, opláchneme, nakrájíme na drobnější kostičky nebo hranolky, zalijeme ji dávkou vařící vody, mírně osolíme, přidáme polovinu dávky tuku a dusíme do poloměkka. Pak ji zahustíme světlou řídkou zásmažkou, připravenou z druhé poloviny dávky tuku, prosáté mouky a rozředěnou mlékem. Za občasného promíchání dodusíme téměř do měkka.

Nakonec karotku přisladíme, mírně okořeníme mletým květem, znovu krátce podusíme, podle potřeby přisolíme a zjemníme dávkou másla.

Při expedici posypeme jednotlivé porce opláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou natí.

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Karotka	2100	420	1680
Voda pitná	300	—	300
Sůl	30	—	30
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	20	—	20
Mléko konzumní	100	—	100
Cukr	50	—	50
Květ mletý	1	—	1
Máslo	50	—	50
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	2761	422,5	2338,5
Ztráty celkem			338,5
Hmotnost hotového výrobku			2000

19102 — BRUKVE — KEDLUBNY DUŠENÉ

10 porcí

1 porce: 200 g

Brukve — kedlubny nakrájené na tenčí plátky nebo drobnější hranolky, dušené do měkka a nepatrně zahuštěné. Vůně a chuť brukví — kedluben jsou jemné a typické. Brukve — kedlubny jsou mírně přislazeny, okořeněny pepřem a zjemněny mlékem a máslem. Při expedici se posypou petrželovou natí.

Výrobní postup:

Očištěné brukve — kedlubny oloupeme, nakrájíme na tenčí plátky nebo drobnější hranolky, zalijeme je dávkou vařící vody, mírně osolíme, přidáme k nim 1/2 dávky tuku a dusíme je do poloměkka. Pak je zahustíme světlou, řídkou zásmažkou, připravenou z druhé poloviny dávky tuku a z prosáté mouky a rozředěnou mlékem, a za občasného promíchání dodusíme téměř do měkka.

Nakonec brukve — kedlubny přisladíme, mírně okořeníme čerstvě mletým pepřem, znovu krátce podusíme, podle potřeby přisolíme a zjemníme dávkou másla.

Při expedici sypeme jednotlivé porce opláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou natí.

(Při přípravě raných brukví — kedluben můžeme přidat při zahušťování několik mladých středových lupenů, nakrájených na jemné nudličky.)

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brukve — kedlubny (bez natě)	2100	420	1680
Voda pitná	300	—	300
Sůl	30	—	30
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	20	—	20
Mléko konzumní	100	—	100
Cukr	50	—	50
Pepř celý	1	—	1
Máslo	50	—	50
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	2761	422,5	2338,5
Ztráty celkem			338,5
Hmotnost hotového výrobku			2000

19103 — KAPUSTA DUŠENÁ

10 porcí

1 porce: 200 g

Kapusta nakrájená na větší kousky, spařená, dušená do měkka na cibulovém základu se slaninou a nepatrně zahuštěná. Vůně a chuť jsou typické pro dušenou kapustu, přichucenou česnekem a okořeněnou pepřem.

Výrobní postup:

Očištěnou kapustu nakrájíme na větší kousky, opláchneme ji, krátce spaříme, scedíme a necháme okapat.

Slaninu nakrájíme na drobné kostičky, částečně ji roztavíme, přidáme k ní sádlo a osmahneme na ní do růžova jemně nakrájenou cibuli.

Do osmažené cibule přidáme prosátou mouku, mírně osmahneme, zalijeme chladným vývarem B, pečlivě rozšleháme a uvedeme do varu.

Do vařícího základu přidáme spařenou kapustu, okořeníme ji čerstvě mletým pepřem a zvolna dusíme téměř do měkka. Během dušení kapustu občas promícháme.

Ke konci dušení kapustu přichutíme česnekem jemně utřeným se solí, podle potřeby pokrm přisolíme a ještě krátce podusíme.

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapusta	2100	420	1680
Voda pitná na opláchnutí a spaření kapusty — podle potřeby			
Slanina s kůží	50	2,5	47,5
Sádlo škvařené	80	—	80
Cibule	100	15	85
Mouka hladká	20	—	20
Vývar B, receptura č. 10101	400	—	400
Pepř celý	1	—	1
Česnek	30	3	27
Sůl	30	—	30
Hmotnost potravin	2811	440,5	2370,5
Ztráty celkem			370,5
Hmotnost hotového výrobku			2000

19104 — FAZOLOVÉ LUSKY NA KYSELO

10 porcí

1 porce: 200 g

Fazolové lusky nakrájené na kratší kousky, dušené do měkka, zahuštěné a zjemněné kyselou smetanou. Vůně pokrmu je jemná, typická pro fazolové lusky a kopr, mírně nakyslá. Chuť je mírně sladkokyselá.

Výrobní postup:

Očištěné a opláchnuté fazolové lusky nakrájíme na kratší kousky (2 až 3 cm), zalijeme dávkou vařící vody, mírně osolíme, přidáme 1/2 dávky tuku a dusíme je do poloměkka. Pak je zahustíme světlou zásmažkou, připravenou z druhé poloviny tuku a z prosáté mouky a rozředěnou mlékem a za občasného promíchání dodusíme téměř do měkka.

Pokrm zjemníme pečlivě rozmíchanou kyselou smetanou, podle potřeby přikyselíme převařeným octem, přisladíme a přisolíme, přidáme opláchnutý, jemně nakrájený kopr a znovu krátce podusíme.

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Fazolové lusky	1900	380	1520
Voda pitná	300	—	300
Sůl	30	—	30
Margarín	150	—	150
Mouka hladká	50	—	50
Mléko konzumní	100	—	100
Smetana 12 % — kysaná	100	—	100
Ocet	50	—	50
Cukr	40	—	40
Kopr	20	5	15
Hmotnost potravin	2740	385	2355
Ztráty celkem			355
Hmotnost hotového výrobku			2000

19105 — ŠPENÁT

10 porcí

1 porce: 200 g

Spařený špenát, jemně umletý nebo prolisovaný, zahuštěný zásmažkou s osmaženou cibulí a povařený. Do hotového špenátu je zamícháno vejce. Vůně a chuť pokrmu jsou typické pro špenát přichucený česnekem a pepřem.

Výrobní postup:

Přebraný a očištěný špenát pečlivě propláchneme a krátce spaříme ve vařící vodě (při spařování špenátem mícháme, aby se stejnoměrně spařil).

Spařený špenát vychladíme studenou vodou, necháme okapat, pečlivě vymačkáme a jemně umeleme.

Do horkého tuku nasypeme oloupanou, jemně nakrájenou nebo nastrouhanou cibuli, mírně ji osmahneme, přidáme prosátou hladkou mouku a připravíme světlou zásmažku.

Zásmažku zalijeme chladným vývarem B, pečlivě rozšleháme, uvedeme do varu a zvolna vaříme za občasného prošlehání nejméně 20 minut. Do povařené zásmažky rozmícháme připravený špenát, přidáme česnek jemně utřený se solí, čerstvě mletý pepř, podle potřeby přisolíme a krátce (asi 10 minut) povaříme (podusíme). Během varu pokrm občas promícháme.

Do hotového špenátu rozmícháme syrové vejce.

(Použijeme-li zmrazený špenát, vložíme jej přímo do zásmažky, v ní rozpustíme, rozmícháme a krátce povaříme.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Špenát čerstvý	2200	660	1540
(Špenát zmrazený	1900	—	1900)
Voda pitná — na propláchnutí, spaření a vychlazení špenátu	— podle potřeby		
Margarín	150	—	150
Cibule	100	15	85
Mouka hladká	50	—	50
Vývar B, receptura č. 10101	400	—	400
Česnek	10	1	9
Sůl	30	—	30
Pepř celý	1	—	1
Vejce 1 kus	40	—	40
Hmotnost potravin	2981	676	2305
Ztráty celkem			305
Hmotnost hotového výrobku			2000

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— bramborové knedlíky
— různě upravená vejce

19106 — SMÍŠENÁ ZELENINA

10 porcí

1 porce: 200 g

Směs dušené, nepatrně zahuštěné zeleniny (mrkve, kedluben, květáku, fazolových lusků a hrášku). Zelenina je měkká, má jemnou a typickou vůni a chuť, je mírně přislazená, okořeněná květem a zjemněná mlékem a máslem. Při expedici se pokrm posype petrželovou natí.

Výrobní postup:

Všechnu syrovou zeleninu očistíme a opláchneme. Karotku a brukve-kedlubny nakrájíme na menší kostičky, květák rozebereme na menší růžičky.

Mrkev a brukve-kedlubny zalijeme částí vařící vody, mírně osolíme, přidáme 1/2 dávky tuku a dusíme do poloměkka. Podušené zahustíme světlou, řídkou zásmažkou, připravenou z druhé poloviny dávky tuku, z prosáté mouky a rozředěnou mlékem, a dodusíme za občasného promíchání téměř do měkka.

Květák uvaříme téměř do měkka v části mírně osolené vody.

K podušené mrkvi s brukvemi-kedlubnami přidáme sterilované fazolové lusky, překrájené na kratší kousky, sterilovaný hrášek a uvařený květák. Směs lehce promícháme, mírně přisladíme, okořeníme mletým květem, podle potřeby přisolíme, znovu krátce podusíme a zjemníme dávkou másla.

Při expedici posypeme jednotlivé porce opláchnutou, jemně nakrájenou petrželovou natí.

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Mrkev	600	120	480
Brukve-kedlubny	300	60	240
Květák očištěný	500	—	500
Fazolové lusky sterilované, bez nálevu	200	—	200
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	200	—	200
Voda pitná na uvaření zeleniny	500	—	500
Sůl	30	—	30
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	20	—	20
Mléko konzumní	200	—	200
Cukr	50	—	50
Květ mletý	1	—	1
Máslo	50	—	50
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	2761	182,5	2578,5
Ztráty celkem			578,5
Hmotnost hotového výrobku			2000

19107 — KVĚTÁK SMAŽENÝ (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 200 g

Květák, částečně uvařený, obalený v trojbalu a usmažený do nazlátlé barvy. Vůně a chuť smaženého květáku jsou jemné a typické; květák je na skusu křehký, prosmažený.

Výrobní postup:

Opláchnutý květák vložíme do vařící, mírně osolené vody, částečně jej uvaříme, vyjmeme a necháme okapat.

Jednotlivé porce postupně obalíme v prosáté mouce, v osolených vejcích rozšlehaných s mlékem, v prosáté strouhané housce a zvolna usmažíme v horkém oleji. (Je vhodné smažit květák rozdělený na menší růžičky — rychleji a lépe se prosmaží.)

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů
— jemné teplé nebo studené pikantní omáčky

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Květák očištěný	1600	—	1600
Voda pitná na uvaření květáku — podle potřeby			
Sůl	30	—	30
Mouka hladká	150	—	150
Vejce 3 ks	120	—	120
Mléko konzumní	200	—	200
Houska strouhaná	400	—	400
Olej stolní na smažení	300	—	300
Hmotnost potravin	2800	—	2800
Ztráty celkem			800
Hmotnost hotového výrobku			2000

19108 — KVĚTÁK S MÁSLEM A OSMAŽENOU HOUSKOU (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 250 g

Květák uvařený v osolené vodě do měkka, posypaný osmaženou houskou a přelitý máslem. Květák je na skusu křehký, houska je mírně osmažená na másle. Vůně a chuť jsou jemné a typické — z květáku, osmažené housky a másla.

Výrobní postup:

Opláchnutý květák vložíme do vařící osolené vody a uvaříme do měkka.

Při expedici jednotlivé okapané horké porce květáku posypeme prosátou strouhanou houskou, osmahnutou na 1/3 dávky másla do nazlátlé barvy a přelijeme zbylou dávkou rozpuštěného másla. (Pro úpravu vařením je vhodné použít pěkné, husté růžice květáku.)

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Květák očištěný	2000	—	2000
Voda pitná na uvaření květáku — podle potřeby			
Sůl	30	—	30
Máslo	300	—	300
Houska strouhaná	250	—	250
Hmotnost potravin	2580	—	2580
Ztráty celkem			80
Hmotnost hotového výrobku			2500

19109 — KVĚTÁK ZAPÉKANÝ S VEJCI

10 porcí

1 porce: 250 g

Květák, částečně uvařený, rozebraný na menší růžičky, vázaný hustou bílou omáčkou, posypaný strouhaným sýrem, zalitý směsí rozšlehaných vajec s mlékem a zapečený do růžova. Pokrm má typickou vůni a chuť po květáku a sýru, je dostatečně propečený, křehký a vláčný.

Výrobní postup:

Opláchnutý květák vložíme do vařící, osolené vody, částečně uvaříme, vyjmeme, necháme okapat a rozebereme na menší růžičky.

Ze 60 g tuku a prosáté hladké mouky připravíme světlou zásmažku, zalijeme ji polovinou dávky mléka a odvarem z květáku (asi 200 g), pečlivě rozšleháme, uvedeme do varu, mírně osolíme a vaříme za občasného prošlehání nejméně 1/4 hodiny (omáčka musí být hustá a hladká).

Vhodný pekáč vymastíme částí zbylé dávky tuku, na dno rozložíme polovinu připraveného květáku, přelijeme polovinou připravené bílé omáčky a posypeme polovinou nastrouhaného sýra; na sýr rozprostřeme druhou polovinu květáku, přelijeme omáčkou, posypeme sýrem, pokapeme zbylým rozpuštěným tukem a pokrm dáme do vyhřáté trouby propéci.

Propečený pokrm zalijeme mírně osolenými vejci, rozšlehanými se zbylou dávkou mléka a zapečeme do růžova.

Zapečený květák krájíme na porce čtvercového nebo obdélníkového tvaru a expedujeme.

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Květák očištěný	2000	—	2000
Voda pitná na uvaření květáku — podle potřeby			
Sůl	30	—	30
Margarín	200	—	200
Mouka hladká	60	—	60
Mléko konzumní	500	—	500
Sýr tvrdý strouhaný (moravský bochník apod.	100	5	95
Vejce 4 ks	160	—	160
Hmotnost potravin	3050	5	3045
Ztráty celkem			545
Hmotnost hotového výrobku			2500

19110 — KVĚTÁK S VEJCI — JAKO MOZEČEK (Minutka)

10 porcí

1 porce: 250 g

Květák upravený jako mozeček. Vůně a chuť pokrmu jsou typické — z květáku osmahnutého na cibuli, osmažených vajec a čerstvě mletého pepře. Pokrm je dostatečně vysmahnutý a vláčný.

Výrobní postup:

Opláchnutý květák vložíme do vařící osolené vody, uvaříme téměř do měkka, vyjmeme, necháme okapat a rozebereme na menší růžičky.

Do horkého tuku nasypeme oloupanou, jemně nakrájenou cibuli, mírně ji osmahneme, přidáme rozsekaný květák, okořeníme jej čerstvě mletým pepřem a za stálého promíchávání vysmahneme do sucha. Potom květák zalijeme rozmíchanými, mírně osolenými vejci a zvolna promícháváme, až se vejce srazí.

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Květák očištěný	1700	—	1700
Voda pitná na uvaření květáku — podle potřeby			
Sůl	30	—	30
Margarín	200	—	200
Cibule	100	15	85
Pepř celý	1	—	1
Vejce 20 ks	800	—	800
Hmotnost potravin	2831	15	2816
Ztráty celkem			316
Hmotnost hotového výrobku			2500

19111 — ZELENINOVÝ ŘÍZEK

10 porcí

1 porce: 180 g

Obdélníkové nebo oválné placičky ze směsi předvařené zeleniny s vejci a dalšími přísadami, obalené v trojbalu a usmažené do zlatova. Vůně a chuť zeleninových řízků jsou typické — z použité směsi zeleniny okořeněné pepřem. Řízky jsou dobře prosmažené, na skusu křehké, vláčné.

Výrobní postup:

Očištěnou a opláchnutou kapustu rozkrojíme na čtvrtky, spolu s opláchnutou mrkví vložíme do vařící, mírně osolené vody, částečně ovaříme a vyjmeme (nejdříve vyjmeme květák, potom kapustu a nakonec mrkev).

Okapanou, vychladlou zeleninu jemně umeleme, přidáme vejce, prosátou hladkou mouku, strouhanou housku, směs mírně okořeníme čerstvě mletým pepřem, pečlivě promícháme a podle potřeby přisolíme.

Z hotové směsi tvarujeme větší, ploché, obdélníkové nebo oválné řízky, postupně je obalíme v prosáté mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem, v prosáté strouhané housce a zvolna usmažíme do zlatova v horkém oleji.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— špenát

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapusta	400	80	320
Květák očištěný	500	—	500
Mrkev	400	80	320
Voda pitná na uvaření zeleniny	podle potřeby		
Sůl	30	—	30
Vejce 4 ks	160	—	160
Mouka hladká	50	—	50
Houska strouhaná	300	—	300
Pepř celý	1	—	1
Na obalení:			
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	250	—	250
Olej stolní na smažení	250	—	250
Hmotnost potravin	2621	160	2461
Ztráty celkem			661
Hmotnost hotového výrobku			1800

19112 — KAPUSTOVÉ KARBANÁTKY

10 porcí

1 porce: 190 g

Ploché, kulaté karbanátky ze spařené kapusty, vajec, uzeného bůčku a dalších přísad, obalené v trojbalu a usmažené dozlatova. Vůně a chuť kapustových karbanátků jsou typické — z použité kapusty a uzeného bůčku, přichucených česnekem a okořeněných pepřem. Karbanátky jsou dobře prosmažené, na skusu křehké.

Výrobní postup:

Očištěnou a opláchnutou kapustu rozkrojíme na čtvrtky, vložíme do vařící, mírně osolené vody, krátce ji ovaříme, vyjmeme a necháme okapat. Pak odstraníme košťály a kapustu jemně umeleme nebo rozsekáme.

Uzený bůček uvaříme, pečlivě vykostíme, nakrájíme na drobné kostičky a přidáme ke kapustě.

Ke kapustě s uzeným bůčkem přidáme vejce, prosátou hladkou mouku, strouhanou housku, česnek jemně utřený se solí a čerstvě mletý pepř. Směs pečlivě promícháme, podle potřeby přisolíme a tvarujeme z ní ploché, kulaté karbanátky. Postupně je obalíme v prosáté mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem, v prosáté strouhané housce a zvolna usmažíme do zlatova v horkém oleji.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různé doplňky (sterilované okurky apod.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapusta	1600	320	1280
Vepřový bůček uzený s k.	200	90	110
Voda pitná na spaření kapusty a uvaření uzeného bůčku — podle potřeby			
Sůl	30	—	30
Vejce 3 ks	120	—	120
Mouka hladká	50	—	50
Houska strouhaná	300	—	300
Česnek	30	3	27
Pepř celý	2	—	2
Na obalení:			
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	250	—	250
Olej stolní na smažení	250	—	250
Hmotnost potravin	3112	413	2699
Ztráty celkem			799
Hmotnost hotového výrobku			1900

19113 — ZELENINOVÉ RIZOTO

10 porcí

1 porce: 300 g

Rýže dušená na cibuli s dalšími přísadami, promíchaná s dušenou zeleninou a hráškem. Rizoto je přelité horkým kečupem a posypané nastrouhaným sýrem. Vůně i chuť rizota jsou typické — z dušené zeleniny, rýže, sýra a použitého koření. Všechny složky rizota jsou měkké, ale nerozvařené, rizoto je sypké.

Výrobní postup:

Kořenovou zeleninu pečlivě očistíme, opláchneme, nakrájíme na drobnější kostičky, zalijeme ji trochou vody, mírně osolíme, přidáme k ní 1/4 dávky sádla s udusíme do měkka.

Na zbylém horkém sádle osmahneme do růžova oloupanou, jemně nakrájenou cibuli, přidáme k ní mletou papriku a pepř, a pak na ní osmahneme (opražíme), za neustálého promíchávání, pečlivě přebranou, propláchnutou a vařící vodou několikrát prolitou a okapanou rýži.

Opraženou rýži zalijeme vodou (asi 1200 g), přisolíme ji a bez zamíchání zvolna zavaříme. Pak rýži přikryjeme poklicí a dusíme v troubě do měkka.

Do udušené rýže přidáme dušenou zeleninu, prohřátý a okapaný sterilovaný hrášek a směs (rizoto) lehce promícháme.

Při expedici přelijeme porce rizota horkým kečupem a posypeme strouhaným sýrem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Celer	300	60	240
Mrkev	400	80	320
Petržel	300	60	240
Voda pitná na dušení zeleniny a na přípravu krup — podle potřeby			
Sůl	30	—	30
Sádlo škvařené	200	—	200
Cibule	150	22,5	127,5
Paprika mletá	15	—	15
Pepř mletý	1	—	1
Rýže	800	dušením	1600
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	200	—	200
Kečup	250	—	250
Sýr tvrdý strouhaný (moravský bochník apod.)	100	5	95
Hmotnost potravin	2746	227,5	3318,5
Ztráty celkem			318,5
Hmotnost hotového výrobku			3000

19114 — ZELENINOVÉ KRUPOTO

10 porcí

1 porce: 300 g

Uvařené kroupy, osmahnuté na cibuli s paprikou, opepřené a promíchané s dušenou zeleninou a hráškem. Krupoto se podává přelité horkým kečupem a posypané nastrouhaným sýrem. Vůně i chuť krupota jsou typické — z dušené zeleniny, krup, sýra a použitého koření. Krupoto je sypké, všechny složky jsou měkké, ale nerozvařené.

Výrobní postup:

Kořenovou zeleninu pečlivě očistíme, opláchneme, nakrájíme ji na drobnější kostičky, zalijeme trochou vody, mírně osolíme, přidáme k ní 1/4 dávky sádla a udusíme do měkka.

Na zbylém horkém sádle osmahneme do růžova jemně nakrájenou cibuli a na ní lehce zpěníme mletou papriku a pepř.

V kastrole s osmaženou cibulí a paprikou promícháme předem uvařené kroupy (před vařením je pečlivě přebereme, uvařené propláchneme studenou vodou a necháme okapat), přidáme udušenou zeleninu, okapaný sterilovaný hrášek, pokrm podle potřeby přisolíme a krátce podusíme v troubě.

Při expedici přelijeme porce krupota horkým kečupem a posypeme strouhaným sýrem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Celer	300	60	240
Mrkev	400	80	320
Petržel	300	60	240
Voda pitná na dušení zeleniny a na přípravu krup — podle potřeby			
Sůl	30	—	30
Sádlo škvařené	200	—	200
Cibule	150	22,5	127,5
Paprika mletá	15	—	15
Pepř mletý	1	—	1
Kroupy velké	600	vařením	1800
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	200	—	200
Kečup	250	—	250
Sýr tvrdý strouhaný (moravský bochník apod.)	100	5	95
Hmotnost potravin	2546	227,5	3518,5
Ztráty celkem			518,5
Hmotnost hotového výrobku			3000

19115 — TYKEV SMAŽENÁ V TĚSTÍČKU (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 150 g

Plátky oloupané tykve, ponořené do vaječného těstíčka a usmažené do červena. Vůně i chuť smažené tykve jsou jemné a typické. Tykev i těstíčko jsou dostatečně prosmažené, na skusu křehké.

Výrobní postup:

Tykev opláchneme, rozkrojíme, oloupeme, vnitřek vykrojíme (vydlabeme) a dřeň nakrájíme na tenčí plátky (2 kusy na 1 porci).

Plátky osolíme, ponoříme do hladkého těstíčka, připraveného z vajec rozšlehaných s mlékem a prosáté mouky, a po částečném okapání usmažíme v horkém oleji do červena.

Smaženou tykev podáváme ihned po usmažení (rychle vlhne).

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Tykev	2000	600	1400
Sůl	30	—	30
Vejce 3 ks	120	—	120
Mléko konzumní	200	—	200
Mouka hladká	120	—	120
Olej stolní na smažení	200	—	200
Hmotnost potravin	2670	600	2070
Ztráty celkem			570
Hmotnost hotového výrobku			1500

19116 — LEČO S VEJCI (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 170 g

Paprikové lusky a rajčata podušené na cibuli, okořeněné pepřem, zalité vejci a osmahnuté. Vůně a chuť leča jsou typické — z použité zeleniny a vajec. Pokrm je dostatečně vysmahnutý — hustší, vejce jsou ve větších kouscích, zelenina je měkká.

Výrobní postup:

Na horkém oleji osmahneme do růžova jemně nakrájenou cibuli, přidáme očištěné, opláchnuté a nakrájené paprikové lusky, mírně je osolíme, okořeníme čerstvě mletým pepřem a částečně podusíme. K podušeným paprikám přidáme nakrájená rajčata a dusíme, až je směs vydušena téměř na tuk.

Nakonec k zelenině přilijeme osolená vejce a lečo zvolna promícháváme, až se vejce srazí.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže
— různé druhy pečiva

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Margarín	200	—	200
Cibule	300	45	255
Paprikové lusky čerstvé	1500	375	1125
Rajčata	500	50	450
Sůl	30	—	30
Pepř celý	1	—	1
Vejce 20 ks	800	—	800
Hmotnost potravin	3331	470	2861
Ztráty celkem			1161
Hmotnost hotového výrobku			1700

19117 — KVĚTÁK PO ORIENTÁLSKU

10 porcí

1 porce: 250 g

Květák uvařený v osolené vodě do měkka, přelitý hustší směsí podušené cibule s rajčaty, nakládanými houbami a dalšími přísadami. Vůně a chuť květáku jsou výrazně ovlivněny kořeněnou směsí rajčat s cibulí, houbami, vínem a česnekem. Pokrm je zjemněn máslem.

Výrobní postup:

Opláchnutý květák vložíme do vařící osolené vody a uvaříme do měkka.

V horkém oleji mírně osmahneme cibuli nakrájenou na jemné plátky, přidáme k ní opláchnutá, na plátky nakrájená rajčata a vydusíme je až na tuk.

Vydušenou směs cibule s rajčaty zaprášíme prosátou moukou, mírně osmahneme, zalijeme vývarem A, rozmícháme, uvedeme do varu, přidáme čerstvě mletý pepř a nové koření, česnek jemně utřený se solí, nakrájené, nakládané houby a zvolna vaříme (dusíme) nejméně 1/2 hodiny. Nakonec směs přichutíme červeným vínem, podle potřeby přisolíme a zjemníme máslem.

Při expedici přeléváme horké porce uvařeného květáku kořeněnou směsí.

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Květák očištěný	1800	—	1800
Voda pitná na uvaření květáku — podle potřeby			
Sůl	30	—	30
Olej stolní	100	—	100
Cibule	100	15	85
Rajčata	500	50	450
Mouka hladká	20	—	20
Vývar A, receptura č. 10201	300	—	300
Pepř a nové koření celé	1	—	1
Česnek	20	2	18
Houby v octě, bez nálevu	200	—	200
Víno červené	50	—	50
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	3171	67	3104
Ztráty celkem			604
Hmotnost hotového výrobku			2500

19118 — LILEK PO ORIENTÁLSKU

10 porcí

1 porce: 280 g

Oloupaný lilek, nakrájený na plátky a podušený do měkka s kořeněnou směsí cibule, rajčat, nakládaných hříbků nebo žampiónů, česneku a vína. Vůně a chuť lilku jsou výrazně ovlivněny uvedenou kořeněnou směsí. Pokrm je zjemněn máslem, má hustší konzistenci.

Výrobní postup:

Lilky opláchneme, oloupeme a nakrájíme na silnější plátky. Plátky osolíme, mírně poprášíme prosátou moukou, opečeme je po obou stranách na horkém oleji a vyjmeme.

Do oleje zbylého po opékání dáme oloupanou cibuli a rajčata, oboje nakrájené na plátky, přidáme celé nové koření a pepř a krátce podusíme. K podušené zelenině přidáme nakládané hříbky nebo žampióny nakrájené na plátky, česnek utřený se solí, směs zalijeme vývarem A a uvedeme do varu. Vařící směs podle potřeby přisolíme, vložíme do ní opečené plátky lilků a zvolna je dusíme do měkka. Nakonec pokrm přichutíme červeným vínem a zjemníme máslem.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Lilek	2800	840	1960
Sůl	30	—	30
Mouka hladká	20	—	20
Olej stolní	100	—	100
Cibule	100	15	85
Rajčata	500	50	450
Nové koření	0,5	—	0,5
Pepř celý	0,5	—	0,5
Hříbky nebo žampióny v octě, bez nálevu	200	—	200
Česnek	20	2	18
Vývar A, receptura č. 10201	400	—	400
Víno červené	50	—	50
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	4271	907	3364
Ztráty celkem			564
Hmotnost hotového výrobku			2800

19119 — PAPRIKOVÉ LUSKY PO RUMUNSKU

10 porcí

1 porce: 200 g, z toho 180 g plněného lusku a 30 g šťávy

Paprikové lusky naplněné směsí míchaných vajec s cibulí a paprikou, dušené do měkka a podlité vlastní šťávou. Typická vůně a chuť paprikových lusků je mírně ovlivněná chuti a vůní náplně z míchaných vajec a dalších přísad.

Výrobní postup:

Očištěné paprikové lusky opláchneme a vybereme z nich 10 stejných, větších lusků. Ostatní lusky nakrájíme na jemné nudličky.

Na polovině dávky horkého tuku mírně osmahneme jemně nakrájenou cibuli, přidáme k ní nakrájené paprikové lusky, osolíme je, opepříme, krátce podusíme a zalijeme je vejci. Směs zvolna mícháme až se vejce srazí.

Hotovou směsí naplníme připravené paprikové lusky, vložíme je do vymaštěného kastrolu (použijeme zbylou polovinu dávky tuku), podlijeme dávkou vody, přikryjeme poklicí a dusíme je do měkka (asi 15—20 minut).

Plněné ppaprikové lusky expedujeme podlité vlastní šťávou (nezahuštěnou).

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Paprikové lusky čerstvé	1500	375	1125
Margarín	200	—	200
Cibule	200	30	170
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Vejce 15 ks	600	—	600
Voda pitná	500	—	500
Hmotnost potravin	3031	405	2626
Ztráty celkem			626
Hmotnost hotového výrobku			2000

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různě upravená rýže

19120 — LILEK PEČENÝ PO PROVENSÁLSKÉM ZPŮSOBU

10 porcí

1 porce: 120 g, z toho 100 g lilku a 20 g šťávy

Plněný lilek, dušený do měkka a podlitý vlastní šťávou. Náplň připravená z hlávkového salátu, hrášku a vajec je podušená na cibuli a okořeněná pepřem. Vůně a chuť pokrmu, typické pro lilek, jsou mírně ovlivněný vůní a chutí surovin použitých v náplni.

Výrobní postup:

Opláchnuté a oloupané lilky podélně rozkrojíme a vykrájíme (vydlabeme).

Do 1/2 dávky rozpuštěného másla nasypeme oloupanou, jemně nakrájenou cibuli, mírně ji osmahneme, přidáme očištěný, opláchnutý, na nudličky nakrájený hlávkový salát a hrášek, směs mírně osolíme, okořeníme čerstvě mletým pepřem a podusíme.

Podušenou směs zalijeme vejci a zvolna mícháme až se vejce srazí.

Hotovou směsí naplníme připravené lilky, naskládáme je do kastrolu vymaštěného máslem (použijeme druhou polovinu dávky másla), podlijeme dávkou vody, přikryjeme poklicí a dusíme do měkka.

Lilky expedujeme porcované podle hmotnosti a přelité malým množstvím přírodní šťávy.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Lilek	1200	360	840
Máslo	100	—	100
Cibule	100	15	85
Hlávkový salát 5 ks	200	20	180
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	200	—	200
Vejce 10 ks	400	—	400
Sůl	20	—	20
Pepř celý	1	—	1
Voda pitná	200	—	200
Hmotnost potravin	2421	395	2026
Ztráty celkem			826
Hmotnost hotového výrobku			1200

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

19121 — ZELNÉ FLÍČKY S CUKREM A SKOŘICÍ

10 porcí

1 porce: 300 g

Uvařené těstovinové flíčky, promíchané s dušeným hlávkovým zelím, pocukrované a posypané skořicí. Vůně a chuť pokrmu jsou typické — z uvařené těstoviny a dušeného zelí, ovlivněné skořicí a cukrem. Obě hlavní složky pokrmu jsou dostatečně měkké.

Výrobní postup:

Hlávkové zelí očistíme, nakrájíme na nudličky, propláchneme, mírně prosolíme a necháme chvilku odležet.

V kastrolu rozpustíme sádlo, dáme na ně připravené zelí, přidáme 1/3 dávky cukru a zelí dusíme pod poklicí, až se voda odpaří a zelí je měkké. Během dušení zelí občas promícháme.

Těstovinové flíčky uvaříme v dostatečném množství osolené vody, propláchneme je a okapané přidáme k dušenému zelí. Pokrm okořeníme mletou skořicí, promícháme a prohřejeme.

Při expedici posypeme jednotlivé porce flíčků zbylou dávkou cukru.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Zelí hlávkové	1500	300	1200
Sůl	15	—	15
Sádlo škvařené	200	—	200
Cukr moučkový	300	—	300
Těstovinové flíčky	800	vařením	1920
Voda pitná na uvaření těstovin — podle potřeby			
Skořice	20	—	20
Hmotnost potravin	2835	300	3655
Ztráty celkem			655
Hmotnost hotového výrobku			3000

19122 — KVĚTÁKOVÝ ŘÍZEK

10 porcí

1 porce: 160 g, z toho 150 g řízku a 10 g tuku

Řízky obdélníkového nebo oválného tvaru, ze směsi předvařeného květáku s vejci, zvlhčenou žemlí a dalšími přísadami, upečené na oleji dozlatova. Květákové řízky jsou jemné, mají typickou, převažující vůni a chuť tepelně upraveného květáku, mírně okořeněného pepřem. Řízky jsou dobře propečené, vláčné, na skusu křehké.

Výrobní postup:

Opláchnutý květák vložíme do vařící, osolené vody, částečně uvaříme, vyjmeme, necháme okapat a rozsekáme na drobno.

Žemli zbavíme opečené kůrky, nakrájíme ji na tenké plátky, zvlhčíme mlékem, rozmačkáme a promícháme s připraveným květákem.

Do směsi květáku s žemlí přidáme rozmíchaná vejce, prosátou hladkou mouku, směs okořeníme pepřem, podle potřeby přisolíme a pečlivě promícháme.

Z hotové směsi tvarujeme větší ploché řízky, opečeme je v horkém oleji a zvolna dopečeme v troubě.

Při expedici přeléváme řízky procezeným, nepřepáleným tukem od pečení.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemné studené pikantní omáčky

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Květák očištěný	1000	—	1000
Voda pitná na uvaření květáku — podle potřeby			
Sůl	30	—	30
Žemle — veka	240	12	228
Mléko konzumní	100	—	100
Vejce 3 ks	120	—	120
Mouka hladká	100	—	100
Pepř mletý	1	—	1
Olej stolní na pečení	350	—	350
Hmotnost potravin	1941	12	1929
Ztráty celkem			329
Hmotnost hotového výrobku			1600

19123 — CELER SMAŽENÝ (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 150 g

Plátky ovařeného celeru, obalené v trojbalu a usmažené do nazlátlé barvy. Vůně a chuť smaženého celeru jsou jemné a typické; celer je na skusu křehký, prosmažený.

Výrobní postup:

Bulvy celeru očistíme, opláchneme, vložíme je do vařící, mírně osolené vody a částečně uvaříme. Poloměkké celery vyjmeme, necháme je vychladnout a pak nakrájíme na plátky tlusté asi 5 mm.

Jednotlivé plátky (porce) postupně obalíme v prosáté mouce, v osolených vejcích rozšlehaných s mlékem, v prosáté strouhané housce a zvolna je usmažíme v horkém oleji.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Celer	1400	280	1120
Voda pitná na uvaření celeru — podle potřeby			
Sůl	30	—	30
Mouka hladká	150	—	150
Vejce 3 ks	120	—	120
Mléko konzumní	200	—	200
Houska strouhaná	250	—	250
Olej stolní na smažení	200	—	200
Hmotnost potravin	2350	280	2070
Ztráty celkem			570
Hmotnost hotového výrobku			1500

19131 — FAZOLOVÉ LUSKY DUŠENÉ S MRKVÍ (na másle) — 10 porcí

1 porce: 250 g

Fazolové lusky podušené s karotkou na másle, mírně osolíme a opepříme. Barva, vůně a chuť jsou typické — po použitých surovinách a přísadách.

Výrobní postup:

Pečlivě očištěnou a opláchnutou mrkev nakrájíme na menší hranolky nebo kostičky, podlijeme vodou, mírně osolíme a částečně podusíme.

Potom přidáme moučné máslo a mrkev dodusíme za občasného promíchání téměř do měkka.

Nakonec přidáme k mrkvi fazolové lusky, směs lehce promícháme, podle potřeby dosolíme a opepříme čerstvě mletým pepřem a znovu krátce podusíme.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— sázené vejce

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Fazolové lusky (sterilované nebo zmrazené)	1300	—	1300
Mrkev	1250	250	1000
(sterilovaná nebo zmrazená)	1000	—	1000)
Voda pitná	200	—	200
Máslo moučné č. r. 19977	200	—	200
Sůl	20	—	20
Pepř celý	0,5	—	0,5
Hmotnost potravin	2970,5	250	2720,5
Ztráty celkem			220,5
Hmotnost hotového výrobku			2500

19132 — FAZOLOVÉ LUSKY DUŠENÉ S RAJČATY (na másle) — 10 porcí

1 porce: 250 g

Fazolové lusky podušené s rajčaty na másle. Barva, vůně a chuť jsou typické — po použitých surovinách a přísadách.

Výrobní postup:

Fazolové lusky prohřejeme; rajčata pečlivě opláchneme, rozkrájíme na tlustší plátky nebo na osminky, vložíme do prohřátých fazolových lusků, přidáme moučné máslo, směs mírně osolíme, opepříme čerstvě mletým pepřem a krátce podusíme.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— sázená vejce

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Fazolové lusky (sterilované nebo zmrazené)	1500	—	1500
Rajčata (čerstvá nebo zmrazená)	1000	100	900
Nálev z fazolových lusků	100	—	100
Máslo moučné č. r. 19977	200	—	200
Sůl	20	—	20
Pepř celý	0,5	—	0,5
Hmotnost potravin	2820,5	100	2720,5
Ztráty celkem			220,5
Hmotnost hotového výrobku			2500

19133 — HRÁŠEK DUŠENÝ S ŽAMPIÓNY A CIBULÍ — 10 porcí

1 porce: 250 g

Hrášek podušený na másle s cibulí a žampióny, mírně osolený. Barva, vůně a chuť jsou typické — po použitých surovinách a přísadách.

Výrobní postup:

Ve vhodné nádobě rozpustíme moučné máslo, přidáme oloupanou, jemně nakrájenou cibuli a po mírném osmahnutí přidáme pečlivě očištěné, opláchnuté a na plátky nakrájené žampióny.

Po krátkém podušení přidáme hrášek, zastříkneme nálevem, mírně přisolíme a směs krátce podusíme.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— sázená vejce

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hrášek (sterilovaný nebo zmrazený)	2000	—	2000
Nálev z hrášku	200	—	200
Máslo moučné č. r. 19977	200	—	200
Cibule	150	22,5	127,5
Žampióny	200	10	190
Sůl	20	—	20
Hmotnost potravin	2770	32,5	2737,5
Ztráty celkem			237,5
Hmotnost hotového výrobku			2500

19134 — KAPUSTA DUŠENÁ NA SLANINĚ (s česnekem) — 10 porcí

1 porce: 250 g

Kapusta nakrájená na větší kousky, ovařená a podušená na slanině s cibulí a česnekem do měkka. Pokrm je přikořeněn pepřem a majoránkou. Barva, vůně a chuť jsou typické — po kapustě a použitých surovinách a přísadách. Kapusta nesmí být rozvařená, musí být na skusu křehká, s viditelnými kousky nebo nudličkami částečně roztavené slaniny.

Výrobní postup:

Kapustu očistíme, rozkrájíme, vykrojíme košťál a nakrájíme ji na větší čtverce, nudličky nebou kousky.

Nakrájenou kapustu propláchneme vodou a krátce ovaříme nebo spaříme, vyjmeme a necháme okapat.

Slaninu nakrájíme na stejnoměrné kostičky nebo nudličky, částečně roztavíme, přidáme oloupanou a jemně nakrájenou cibuli, osmahneme ji do růžova a zastříkneme stanovenou dávkou vody.

Do připraveného základu vložíme ovařenou kapustu, mírně ji osolíme, přidáme jemně nastrouhaný nebo utřený česnek a podusíme za občasného promíchání.

Když je kapusta téměř měkká, přidáme čerstvě mletý pepř a pečlivě rozdrcenou majoránku, pokrm podle potřeby přisolíme a dodusíme.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— sázená vejce

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapusta	3000	600	2400
Voda pitná na opláchnutí a spaření kapusty — podle potřeby			
Slanina bez kůže	200	—	200
Cibule	100	15	85
Voda pitná	100	—	100
Česnek	40	4	36
Sůl	40	—	40
Pepř celý	1	—	1
Majoránka	1	—	1
Hmotnost potravin	3482	619	2863
Ztráty celkem			363
Hmotnost hotového výrobku			2500

19135 — KAPUSTA S VEJCI JAKO MOZEČEK (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 250 g

Kapusta nakrájená na menší kousky, ovařená a podušená na slanině s cibulí, okořeněná pepřem a promíchaná s osmahnutými vejci. Barva, vůně a chuť jsou typické — po kapustě, vejcích a dalších použitých surovinách a přísadách. Pokrm je vláčný, kapusta nerozvařená. (Pokrm je vhodné připravovat na objednávku.)

Výrobní postup:

Kapustu očistíme, rozkrojíme, vykrojíme košťál a rozkrájíme ji na menší kousky, čtverečky nebo nudličky. Nakrájenou kapustu propláchneme vodou, krátce ovaříme nebo spaříme, vyjmeme a necháme okapat.

Slaninu nakrájíme na drobné kostičky, částečně ji roztavíme, přidáme oloupanou a jemně nakrájenou cibuli, osmahneme ji do růžova a zastříkneme stanovenou dávkou vody.

Do připraveného základu vložíme ovařenou kapustu, mírně ji osolíme, opepříme a dusíme téměř do měkka za občasného promíchání.

Při objednávce pokrmu osmahneme na másle stanovenou dávku vajec, přidáme dávku připravené podušené kapusty, promícháme, podle potřeby přisolíme a expedujeme.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— pečivo nebo chléb

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapusta	2000	400	1600
Voda pitná na opláchnutí a spaření kapusty — podle potřeby			
Slanina bez kůže	100	—	100
Cibule	100	15	85
Voda pitná	100	—	100
Sůl	30	—	30
Pepř celý	1	—	1
Máslo	100	—	100
Vejce 20 ks	800	—	800
Hmotnost potravin	3231	415	2816
Ztráty celkem			316
Hmotnost hotového výrobku			2500

19136 — KAPUSTA ZAPEČENÁ S RAJČATY A SÝREM — 10 porcí

1 porce: 300 g

Kapusta nakrájená na větší kousky, ovařená a podušená na másle s rajčaty a zapečená s vejci. Pokrm je na povrchu opečený do nazlátlé barvy, vůně a chuti po použitých surovinách a přísadách, vláčný, kapusta není rozvařená.

Výrobní postup:

Kapustu očistíme, rozkrojíme, vykrojíme košťál a nakrájíme ji na větší kousky.

Nakrájenou kapustu propláchneme vodou, krátce ovaříme nebo spaříme a necháme okapat.

Slaninu nakrájíme na drobné kostičky, částečně ji roztavíme, zastříkneme vodou, vložíme připravenou kapustu, mírně osolíme a dusíme za občasného promíchání. Ke konci dušení přidáme rajčata nakrájená na tlustší plátky nebo na osminky, polovinu dávky másla, jemně utřený česnek a čerstvě mletý pepř.

Podušenou — téměř měkkou — kapustu vložíme do zapékací misky nebo jiné vhodné nádoby, zalijeme osolenou směsí vajec rozšlehaných s mlékem a strouhaným sýrem a zapečeme ve vyhřáté troubě.

V průběhu zapékání pokapeme pokrm zbylou polovinu dávky rozpuštěného másla.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— chléb, pečivo

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapusta	1500	300	1200
Voda pitná na opláchnutí a spaření kapusty — podle potřeby			
Slanina bez kůže	100	—	100
Voda pitná	100	—	100
Česnek	30	3	27
Máslo	200	—	200
Sůl	40	—	40
Pepř celý	1	—	1
Rajčata (čerstvá nebo zmrazená)	500	50	450
Vejce 20 ks	800	—	800
Mléko	400	—	400
Sýr — moravský bochník	200	10	190
Hmotnost potravin	3871	363	3508
Ztráty celkem			508
Hmotnost hotového výrobku			3000

19137 — BRUKVE — KEDLUBNY DUŠENÉ S KOPREM

10 porcí

1 porce: 250 g

Brukve — kedlubny nakrájené na hranolky nebo kostičky, podušené na másle, zjemněné smetanou a žloutkem, s přísadou kopru, mírně osolené. Barva, vůně a chuť pokrmu jsou typické — po použitých surovinách a přísadách.

Výrobní postup:

Pečlivě očištěné a opláchnuté brukve — kedlubny nakrájíme na menší hranolky nebo kostičky.

Ve vhodné nádobě rozpustíme moučné máslo, přidáme nakrájené brukve — kedlubny, zalijeme vodou, mírně osolíme a za občasného promíchání dusíme pod poklicí téměř do měkka.

Potom přidáme nasekaný kopr, krátce podusíme a nakonec zeleninu zjemníme žloutky, pečlivě rozšlehanými se smetanou a pokrm podle potřeby dosolíme. (Pokrm se již nesmí vařit, žloutky by se srazily.)

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— sázená vejce

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brukve — kedlubny GIGANT	2500	500	2000
Máslo moučné č. r. 19977	200	—	200
Voda pitná	150	—	150
Sůl	30	—	30
Smetana 12 %	500	—	500
Žloutky 2 ks	40	—	40
Kopr nakládaný — bez nálevu	50	5	45
Hmotnost potravin	3470	505	2965
Ztráty celkem			465
Hmotnost hotového výrobku			2500

19138 — MRKEV DUŠENÁ S KŘENEM (na smetaně)

10 porcí

1 porce: 250 g

Mrkev podušená na másle s přísadou křenu, zjemněná smetanou, mírně přisolená. Barva, vůně a chuť jsou typické — po použitých přísadách. Pokrm je mírně zahuštěný.

Výrobní postup:

Pečlivě očištěnou a opláchnutou mrkev nakrájíme na menší hranolky nebo kostičky, podlijeme vodou, mírně osolíme a částečně podusíme s polovinou dávky másla.

Potom mrkev zaprášíme hladkou moukou, mírně osmahneme, zalijeme smetanou, pečlivě rozmícháme a za občasného promíchání podusíme téměř do měkka.

Krátce před dodušením přidáme jemně nastrouhaný křen, pokrm mírně přisladíme a dosolíme a znovu krátce podusíme.

Do hotového pokrmu přidáme zbylou polovinu másla v syrovém stavu.

Vhodné přílohy:

— Vařené brambory
— sázená vejce

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Mrkev	2500	500	2000
(sterilovaná nebo zmrazená	2000	—	2000)
Voda pitná	200	—	200
Máslo	200	—	200
Mouka hladká	30	—	30
Křen	150	37,5	112,5
Sůl	30	—	30
Smetana 12 %	300	—	300
Cukr	50	—	50
Hmotnost potravin	3460	537,5	2922,5
Ztráty celkem			422,2
Hmotnost hotového výrobku			2500

19139 — OKURKY DUŠENÉ NA SMETANĚ (s koprem) — 10 porcí

1 porce: 250 g

Salátové okurky — oloupané, rozkrájené, podušené na másle, zjemněné smetanou, s přísadou kopru, mírně osolené. Barva, vůně a chuť pokrmu jsou typické — po použitých surovinách a přísadách. Pokrm je mírně zahuštěný.

Výrobní postup:

Okurky salátové (hadovky) oloupeme, opláchneme, podélně rozkrojíme na čtvrtiny a z nich nakrájíme větší úhledné kousky.

Nakrájené okurky vložíme do vhodné nádoby, zastříkneme polovinou dávky vody, mírně osolíme, přidáme polovinu dávky másla a krátce podusíme pod poklicí.

Potom je zaprášíme prosátou hladkou moukou, mírně osmahneme, zastříkneme zbývající vodou, zalijeme smetanou, pečlivě rozmícháme a za občasného promíchání podusíme téměř do měkka.

Krátce před dodušením přidáme jemně nasekaný kopr a podle potřeby a chuti přisolíme, přisladíme, okyselíme a znovu krátce podusíme.

Do hotového pokrmu přidáme druhou polovinu másla v syrovém stavu.

(Při přípravě pokrmu z polních okurek použijeme pouze oloupanou dužninu bez semen.)

Druh potraviny	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Okurky salátové (hadovky) nebo	2500	500	2000
Okurky polní	4000	2000	2000
Voda pitná	200	—	200
Máslo	200	—	200
Mouka hladká	40	—	40
Smetana 12 %	500	—	500
Kopr nakládaný (bez nálevu)	100	10	90
Sůl	30	—	30
Cukr	50	—	50
Ocet	50	—	50
Hmotnost potravin	3670	510	3160
Ztráty celkem			660
Hmotnost hotového výrobku			2500

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— sázená vejce

19140 — ZELNÝ ŘÍZEK SMAŽENÝ — 10 porcí

1 porce: 250 g

Oválné tenčí ploché řízky ze zelí, spařeného a podušeného na slanině, s přísadou vajec a koření, obalené v trojbalu a usmažené dozlatova. Vůně a chuť pokrmu jsou typické — po použitých surovinách a přísadách. Řízky jsou prosmažené, na skusu křehké.

Výrobní postup:

Zelí očistíme, rozkrojíme, vykrojíme košťál a nakrájíme je na větší čtverce, nudličky nebo kousky.

Nakrájené zelí propláchneme vodou, spaříme nebo krátce ovaříme, vyjmeme a necháme okapat.

Slaninu nakrájíme na stejnoměrné kostičky nebo nudličky, částečně roztavíme, zastříkneme stanovenou dávkou vody, přidáme spařené zelí, mírně osolíme a podusíme.

Do prochladlého podušeného zelí přidáme čerstvě mletý pepř, pečlivě rozdrcenou majoránku, prosátou strouhanou housku a vejce a směs podle potřeby dosolíme.

Z hotové směsi tvarujeme tenčí oválné ploché řízky, postupně je obalíme v prosáté mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem, v prosáté strouhané housce a zvolna usmažíme do zlatova v horkém oleji.

Druh potraviny	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Zelí hlávkové (bílé)	2000	400	1600
Voda pitná na opláchnutí a spaření zelí — podle potřeby			
Slanina bez kůže	300	—	300
Voda pitná	150	—	150
Pepř celý	2	—	2
Houska strouhaná	300	—	300
Sůl	30	—	30
Majoránka	1	—	1
Vejce 4 ks	160	—	160
Na obalení:			
Mouka hladká	120	—	120
Vejce 3 ks	120	—	120
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	250	—	250
Olej stolní na smažení	250	—	250
Hmotnost potravin	3788	400	3383
Ztráty celkem			883
Hmotnost hotového výrobku			2500

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různé doplňky

19141 — SMÍŠENÁ ZELENINA NA KARI

10 porcí

1 porce: 250 g

Směs mrkve a fazolových lusků, podušená na másle s přísadou koření kari, mírně osolená. Barva, vůně a chuť jsou typické — po použitých surovinách a přísadách.

Výrobní postup:

Pečlivě očištěnou a opláchnutou mrkev nakrájíme na menší hranolky nebo kostičky. Ve vhodné nádobě rozpustíme moučné máslo, přidáme kari koření a necháme krátce zpěnit. Potom přidáme připravenou nakrájenou mrkev, zalijeme vodou, mírně osolíme a za občasného míchání dusíme pod poklicí téměř do měkka.

Nakonec přidáme fazolové lusky, směs podle potřeby dosolíme a dodusíme.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— sázená vejce

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Mrkev	1500	300	1200
Máslo moučné č. r. 19977	200	—	200
Voda pitná	150	—	150
Kari koření	20	—	20
Fazolové lusky sterilované	1300	—	1300
Sůl	20	—	20
Hmotnost potravin	3190	300	2890
Ztráty celkem			390
Hmotnost hotového výrobku			2500

19142 — SMÍŠENÁ ZELENINA DUŠENÁ NA SLANINĚ

10 porcí

1 porce: 250 g

Směs 3 druhů zeleniny a cibule, podušená na slanině, mírně osolená a opepřená. Barva, vůně a chuť jsou typické — po použitých surovinách a přísadách.

Výrobní postup:

Pečlivě očištěnou a opláchnutou mrkev nakrájíme na menší hranolky nebo kostičky, podlijeme vodou, mírně osolíme a částečně podusíme. Potom přidáme moučné máslo a mrkev dodusíme za občasného promíchání téměř do měkka.

Slaninu nakrájíme na nudličky, částečně roztavíme, přidáme oloupanou jemně nakrájenou cibuli (vídeňskou) a mírně ji osmahneme.

Do osmažené cibule přidáme fazolové lusky a hrášek a za občasného promíchání obojí pečlivě prohřejeme.

Do prohřáté směsi nakonec přidáme podušenou mrkev, lehce promícháme, směs dosolíme, opepříme čerstvě mletým pepřem a znovu krátce podusíme.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— sázená vejce

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Fazolové lusky (sterilované nebo zmrazené)	500	—	500
Hrášek (sterilovaný nebo zmrazený)	500	—	500
Mrkev	1500	300	1200
(sterilovaná nebo zmrazená	1200	—	1200)
Voda pitná	200	—	200
Máslo moučné č. r. 19977	100	—	100
Slanina bez kůže	150	—	150
Cibule	150	22,5	127,5
Sůl	20	—	20
Pepř celý	0,5	—	0,5
Hmotnost potravin	3120,5	322,5	2798
Ztráty celkem			298
Hmotnost hotového výrobku			2500

19143 — JARNÍ ZELENINOVÁ SMĚS (dušená na másle) — 10 porcí

1 porce: 250 g

Směs zmrazené mrkve, květáku, hrášku a fazolových lusků, podušená na másle, mírně osolená. Barva, vůně a chuť pokrmu jsou typické — po použitých surovinách a přísadách.

Výrobní postup:

Ve vhodné nádobě rozpustíme moučné máslo, přidáme zmrazenou zeleninovou směs, zalijeme vodou, mírně osolíme a za občasného promíchání dusíme pod pokličkou téměř do měkka.

Hotový pokrm nakonec podle potřeby dochutíme solí.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— sázená vejce

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Jarní zeleninová směs - zmrazená	2500	—	2500
Máslo moučné č. r. 19977	200	—	200
Voda pitná	200	—	200
Sůl	30	—	30
Hmotnost potravin	2930	—	2930
Ztráty celkem			430
Hmotnost hotového výrobku			2500

19144 — MOCHOVSKÁ ZELENINOVÁ SMĚS (dušená na slanině) — 10 porcí

1 porce: 250 g

Směs zmrazené růžičkové kapusty, hrášku, pórku, brukví — kedluben, mrkve, květáku a fazolky, podušená na slanině, mírně osolená a okořeněná pepřem. Barva, vůně a chuť pokrmu jsou typické — po použitých surovinách a přísadách.

Výrobní postup:

Slaninu nakrájíme na drobnější nudličky nebo kostičky, částečně roztavíme, přidáme zmrazenou zeleninu, zalijeme vodou, mírně osolíme a opepříme čerstvě mletým pepřem a za občasného promíchání udusíme pod poklicí do měkka.

Hotový pokrm nakonec podle potřeby dochutíme solí a pepřem.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— sázená vejce

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Mochovská zeleninová směs — zmrazená	2500	—	2500
Slanina bez kůže	250	—	250
Voda pitná	150	—	150
Sůl	30	—	30
Pepř celý	0,5	—	0,5
Hmotnost potravin	2930,5	—	2930,5
Ztráty celkem			430,5
Hmotnost hotového výrobku			2500

19145 — PRAŽSKÁ ZELENINOVÁ SMĚS (dušená na másle) — 10 porcí

1 porce: 250 g

Směs zmrazeného květáku, mrkve, fazolových lusků a růžičkové kapusty, podušená na másle, mírně osolená a okořeněná pepřem a muškátovým oříškem. Barva, vůně a chuť pokrmu jsou typické — po použitých surovinách a přísadách.

Výrobní postup:

Ve vhodné nádobě rozpustíme moučné máslo, přidáme zmrazenou zeleninovou směs, zalijeme vodou, mírně osolíme a za občasného promíchání dusíme pod poklicí téměř do měkka.

Zeleninu nakonec podle potřeby dochutíme solí, čerstvě mletým pepřem a muškátovým oříškem a znovu krátce podusíme.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— sázená vejce

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Pražská zeleninové směs — zmrazená	2500	—	2500
Máslo moučné č. r. 19977	200	—	200
Voda pitná	200	—	200
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	0,5	—	0,5
Muškátový oříšek	0,5	—	0,5
Hmotnost potravin	2931	—	2931
Ztráty celkem			431
Hmotnost hotového výrobku			2500

19201 — HOUBY S VEJCI (Minutka)

10 porcí

1 porce: 150 g
Porce dušených hub s vejci. Vejce jsou vláčná, houby měkké, mírně kořeněné kmínem a pepřem.

Výrobní postup:

Čerstvé houby dobře očistíme, opláchneme je ve vlažné vodě, necháme okapat a nakrájíme na plátky.

Na polovině dávky tuku zpěníme oloupanou, nakrájenou cibuli, přidáme nakrájené houby, osolíme je, okmínujeme a dusíme ve vlastní šťávě tak dlouho, až se vydusí na tuk.

Pak přidáme k houbám zbývající tuk, zalijeme je vejci a mícháme tak dlouho, až se vejce srazí a spojí s houbami. Nakonec pokrm dosolíme a opepříme.

Houby s vejci připravujeme vždy jen na objednávku.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Houby čerstvé	2000	300	1700
Margarín	150	—	150
Cibule	100	15	85
Sůl	30	—	30
Kmín	1	—	1
Pepř mletý	1	—	1
Vejce 20 ks	800	—	800
Hmotnost potravin	3082	315	2767
Ztráty celkem			1267
Hmotnost hotového výrobku			1500

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— chléb — pečivo

19202 — OMELETA SE ŠPENÁTEM (Minutka)

10 porcí

1 porce: 130 g
Omeleta se špenátem, na povrchu zbarvená do zlatova. Čerstvá omeleta má typickou vůni a chuť pečených vajec a špenátu, je vláčná.

Výrobní postup:

Na pánvi rozehřejeme dávku tuku, přilijeme osolená rozmíchaná vejce, promícháme je vidličkou a necháme mírně zapéci.

Do středu omelety navršíme porci upraveného špenátu, omeletu opatrně zabalíme a na mírném ohni dopečeme.

Hotovou omeletu překlopíme na teplý talíř a podáváme.

Špenátovou omeletu připravujeme vždy jen na objednávku.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Margarín	150	—	150
Vejce 20 ks	800	—	800
Sůl	10	—	10
Špenát dušený receptura č. 19105	500	—	500
Hmotnost potravin	1460	—	1460
Ztráty celkem			160
Hmotnost hotového výrobku			1300

Vhodné přílohy:

— vařené brambory

19203 — OMELETA S RAJČATY (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 160 g
Omeleta s rajčaty; na povrchu opečená do zlatova. Čerstvá omeleta je vláčná, má jemnou vůni a chuť, rajčata jsou prohřátá.

Výrobní postup:

Na pánev do horkého tuku přidáme rozmíchaná vejce se solí, promícháme je vidličkou a necháme mírně zapéci.

Do středu omelety naskládáme plátky rajčat, na povrchu je osolíme, necháme v troubě krátce prohřát a omeletu přeložíme v půli.

Pečenou omeletu překlopíme na teplý talíř.

Omeletu s rajčaty připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Margarín	150	—	150
Sůl	20	—	20
Vejce 20 ks	800	—	800
Rajčata	1000	100	900
Hmotnost potravin	1970	100	1870
Ztráty celkem			270
Hmotnost hotového výrobku			1600

19204 — KNEDLÍKY S VEJCI (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 240 g
Porce opečených knedlíků s vejci. Pokrm má typickou vůni a chuť po tepelně upravených a opečených knedlíkách. Knedlíky jsou nakrájené na kostky, pokrm je vláčný.

Výrobní postup:

Houskové knedlíky nakrájíme na stejnoměrné kostky, vložíme je na pánev s rozehřátým tukem a za stálého míchání opečeme.

Opečené knedlíky zalijeme rozmíchaným vejci se solí a mícháme, aby se vejce spojila s knedlíky.

Jakmile se vejce začínají srážet, vyklopíme pokrm na teplý talíř.

Knedlíky s vejci připravujeme na objednávku.

Vhodné doplňky:

— kyselá okurka nebo různé druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Houskové knedlíky — 10 porcí	1600	—	1600
Sádlo škvařené	200	—	200
Vejce 20 ks	800	—	800
Sůl	20	—	20
Hmotnost potravin	2620	—	2620
Ztráty celkem			220
Hmotnost hotového výrobku			2400

19204/A — KNEDLÍKY S VEJCI (BURISONOVÉ) (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 240 g
Porce opečených knedlíků s vejci. Pokrm má typickou vůni a chuť po tepelně upravených vejcích a opečených knedlíkách. Knedlíky jsou nakrájené na kostky, pokrm je vláčný.

Výrobní postup a dávky surovin jsou stejné jako u předcházející receptury č. 19204 — KNEDLÍKY S VEJCI, rozdíl je pouze v tom, že se použijí knedlíky vyrobené podle receptury č. 19909/D.

19205 — OMELETA SE ZAVAŘENINOU (Minutka) 10 porcí

1 porce: 100 g

Vaječná omeleta plněná zavařeninou. Čerstvá omeleta je vláčná, má jemnou vaječnou vůni a chuť, povrch je dozlatova opečený, posypaný práškovým cukrem a ozdobený vypálenými mřížkami.

Výrobní postup:

Na pánev do horkého tuku vlijeme rozmíchaná vejce, promícháme je vidličkou a necháme na mírném ohni zapéci.

Do středu omelety navršíme meruňkový džem a omeletu opatrně sbalíme. Necháme ji ještě mírně zapéci a pak překlopíme do středu teplého talíře.

Omeletu na povrchu pocukrujeme a rozpáleným drátem uděláme mřížky.

Omeletu se zavařeninou připravujeme na objednávku.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Margarín	150	—	150
Vejce 20 ks	800	—	800
Meruňkový džem	200	—	200
Cukr	50	—	50
Hmotnost potravin	1200	—	1200
Ztráty celkem			200
Hmotnost hotového výrobku			1000

19206 — ŠTĚPÁNSKÁ OMELETA (Minutka) 10 porcí

1 porce: 250 g

Piškotová omeleta plněná džemem a na povrchu ozdobená kompotem. Čerstvá omeleta má jemnou vaječnu vůni a chuť, je vláčná.

Výrobní postup:

Vejce rozklepneme a pečlivě oddělíme žloutky od bílků.

Žloutky vyšleháme s polovinou dávky cukru do zhoustnutí, bílky ušleháme s druhou polovinou cukru na hustý sníh.

Obě hmoty spojíme a zvolna přimícháme prosátou mouku.

Piškotovou hmotu navršíme do vymaštěné, moukou vysypané pánve a rozetřeme po celé ploše.

Omeletu pečeme do zlatova a ve vyhřáté troubě.

Upečenou omeletu potřeme meruňkovým džemem, v půli ji přehneme a překlopíme na teplý talíř.

Omeletu na povrchu posypeme moučkovým cukrem a střed omelety ozdobíme míchaným kompotem.

Štěpánskou omeletu připravujeme na objednávku.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vejce 30 ks	1200	—	1200
Cukr krystalový	350	—	350
Mouka hladká	500	—	500
Margarín	100	—	100
Džem meruňkový	200	—	200
Cukr práškový	100	—	100
Kompot míchaný	500	—	500
Hmotnost potravin	2950	—	2950
Ztráty celkem			450
Hmotnost hotového výrobku			2500

19207 — SELSKÁ OMELETA (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 220 g

Selská omeleta je zapečená směs brambor s cibulí, slaninou a vejci, na povrchu posypaná petrželovou natí. Čerstvě pečená má typickou vůni a chuť, je vláčná.

Výrobní postup:

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, slaninu na drobné kostky.

Na rozehřátém sádle osmahneme cibuli společně se slaninou, přidáme vařené brambory nakrájené na širší nudle nebo na plátky, osolíme a opepříme.

Prohřáté, mírně opečené brambory zalijeme rozmíchanými vejci, promícháme a v troubě prudčeji zapečeme.

Zapečenou omeletu přehneme v půli, překlopíme ji na horký talíř a na povrchu posypeme sekanou petrželovou natí.

Selskou omeletu připravujeme na objednávku.

Vhodný doplněk:

— kyselá okurka nebo různé druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Cibule	100	15	85
Slanina bez kůže	100	—	100
Sádlo škvařené	100	—	100
Brambory	2340	940	1400
Sůl	20	—	20
Pepř mletý	1	—	1
Vejce 20 ks	800	—	800
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3471	957,5	2513,5
Ztráty celkem			313,5
Hmotnost hotového výrobku			2200

19208 — SRBSKÁ OMELETA (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 130 g

Srbská omeleta je zapečená směs cibule, paprik a rajčat s vejci. Omeleta je do zlatova opečená, má typickou vůni a chuť a je vláčná.

Výrobní postup:

Oloupanou, na drobno nakrájenou cibuli zpěníme na pánvi se sádlem, přidáme očištěné papriky nakrájené na nudličky, na plátky nakrájená rajčata, vše osolíme a opepříme.

Zeleninu dusíme za stálého míchání na tuku, pak ji zalijeme rozmíchanými vejci, dosolíme, promícháme a omeletu krátce zapečeme v troubě. Hotovou omeletu přehneme, překlopíme na teplý talíř a podáváme.

Srbskou omeletu připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— opečené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Cibule	100	15	85
Sádlo škvařené	150	—	150
Paprikové lusky čerstvé	500	125	375
Rajčata	500	50	450
Sůl	20	—	20
Pepř mletý	1	—	1
Vejce 20 ks	800	—	800
Hmotnost potravin	2071	190	1881
Ztráty celkem			581
Hmotnost hotového výrobku			1300

19209 — OMELETA S HRÁŠKEM (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 130 g

Vaječná omeleta plněná hráškem. Omeleta je upečená do zlatova, má typickou vůni a chuť pečených vajec a hrášku a je vláčná.

Výrobní postup:

Na pánev do horkého tuku vlijeme osolená a rozmíchaná vejce, promícháme je vidličkou a zapečeme.

Omeletu posypeme okapaným hráškem, opatrně ji zabalíme a necháme krátce na mírném ohni dopéci.

Pečenou omeletu překlopíme na teplý talíř.

Omeletu s hráškem připravujeme na objednávku.

Vhodná příloha:

— vařené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Margarín	150	—	150
Vejce 20 ks	800	—	800
Sůl	20	—	20
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	500	—	500
Hmotnost potravin	1470	—	1470
Ztráty celkem			170
Hmotnost hotového výrobku			1300

19212 — VAJEČNÉ KROKETY — 10 porcí

1 porce: 150 g (2 krokety)

2 vaječné krokety, usmažené do zlatové barvy. Vaječné krokety mají jemnou vůni a chuť, jsou vláčné.

Výrobní postup:

Vejce (15 ks) uvaříme na tvrdo, oloupeme a drobně nakrájíme.

Z tuku a prosáté mouky připravíme světlou zásmažku, zalijeme ji mlékem, dobře rozšleháme a uvaříme hustý bešamel.

Do bešamelu přimícháme nakrájená vejce, osolíme, opepříme, přidáme drobně sekanou petrželovou nať a zbývající syrová vejce. Směs promícháme a necháme prochladnout.

Z prochladlé směsi tvarujeme oválné krokety (2 ks na porci), obalíme je v prosáté hladké mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem, ve strouhané housce a zvolna smažíme v rozehřátém oleji do zlatova.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory — špenát
— opečené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vejce 18 ks	720	—	720
Margarín	150	—	150
Mouka hladká	100	—	100
Mléko	200	—	200
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Na obalení:			
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	250	—	250
Olej stolní	200	—	200
Hmotnost potravin	1941	2,5	1938,5
Ztráty celkem			438,5
Hmotnost hotového výrobku			1500

19213 — SELSKÁ MÍCHANÁ VEJCE (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 220 g

Porce vajec míchaných na cibuli s bramborami a petrželovou natí. Na povrchu je pokrm posypaný nastrouhaným sýrem. Vejce jsou vláčná, ochucená strouhaným sýrem.

Výrobní postup:

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme ji na tuku do růžova, přidáme k ní vařené, na plátky nakrájené brambory, osolíme je a zlehka osmažíme.

Do brambor přidáme rozmíchaná vejce a drobně sekanou petrželovou nať a mícháme vidličkou, až se vejce srazí.

Míchaná vejce překlopíme na teplý talíř a posypeme nastrouhaným sýrem.

Selská míchaná vejce připravujeme na objednávku. (Jako doplněk podáváme kyselou okurku nebo různé zeleninové saláty.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Cibule	200	30	170
Margarín	150	—	150
Brambory	2270	910	1360
Vejce 20 ks	800	—	800
Sůl	20	—	20
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Sýr tvrdý (moravský bochník)	100	5	95
Hmotnost potravin	3550	947,5	2602,5
Ztráty celkem			402,5
Hmotnost hotového výrobku			2200

19214 — HŘÍBKY (SUŠENÉ) S VEJCI (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 140 g

Porce dušených hříbků s vejci. Vejce jsou vláčná, houby měkké, na povrchu posypané petrželovou natí; pokrm má typickou vůni a chuť.

Výrobní postup:

Sušené hříbky dobře opláchneme ve vlažné vodě, vložíme je do studeného mléka a necháme máčet tak dlouho, až se do nich mléko vsákne.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, zpěníme ji na tuku, přidáme nabobtnalé hříbky, osmažíme je, zalijeme rozmíchanými vejci, osolíme a zvolna mícháme, až se vejce srazí.

Pokrm podáváme posypaný drobně sekanou petrželovou natí.

Sušené hříbky s vejci připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— pečivo — chléb

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hříbky sušené	100	—	100
Mléko konzumní	500	—	500
Cibule	100	15	85
Margarín	150	—	150
Vejce 20 ks	800	—	800
Sůl	30	—	30
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	1690	17,5	1672,5
Ztráty celkem			272,5
Hmotnost hotového výrobku			1400

19215 — MÍCHANÁ VEJCE SE SÝREM (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 110 g

Míchaná vejce se sýrem, na povrchu posypaná krájenou pažitkou. Čerstvě upravená vejce mají typickou vůni a chuť, jsou vláčná.

Výrobní postup:

Do rozehřátého tuku nalijeme osolená rozmíchaná vejce, přidáme na kostičky nakrájený sýr a zvolna mícháme, až se vejce srazí. Expedujeme je posypaná opláchnutou, drobně krájenou pažitkou.

Míchaná vejce se sýrem připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— pečivo, chléb

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Margarín	150	—	150
Vejce 20 ks	800	—	800
Sýr tvrdý (moravský bochník)	300	15	285
Sůl	20	—	20
Pažitka	20	5	15
Hmotnost potravin	1290	20	1270
Ztráty celkem			170
Hmotnost hotového výrobku			1100

19216 — MÍCHANÁ VEJCE NA CIBULCE (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 90 g

Míchaná vejce na cibulce, na povrchu posypaná pažitkou. Čerstvě upravená vejce mají typickou vůni a chuť, jsou vláčná.

Výrobní postup:

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, vložíme ji na pánev s rozehřátým tukem a necháme zpěnit.

K cibuli přilijeme osolená, rozmíchaná vejce a znovu mícháme, až se srazí. Expedujeme je posypaná opláchnutou, drobně krájenou pažitkou.

Míchaná vejce na cibulce připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— vařené brambory
— pečivo, chléb

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Cibule	200	30	170
Margarín	150	—	150
Vejce 20 ks	800	—	800
Sůl	20	—	20
Pažitka	20	5	15
Hmotnost potravin	1190	35	1155
Ztráty celkem			255
Hmotnost hotového výrobku			900

19217 — MÍCHANÁ VEJCE PO ITALSKU (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 110 g

Míchaná vejce na cibulce, ve středu pokrmu je nalitý kečup a vše je posypáno krájenou petrželovou natí nebo pažitkou. Čerstvě upravená vejce mají typickou vůni a chuť, jsou vláčná.

Výrobní postup:

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, vložíme ji na pánev s rozehřátým tukem a osmažíme do růžova.

K cibuli přilijeme osolená rozmíchaná vejce a zvolna mícháme, až se srazí.

Porci míchaných vajec dáme na teplý talíř, do středu nalijeme horký kečup a vše posypeme opláchnutou, drobně krájenou petrželovou natí nebo pažitkou.

Míchaná vejce po italsku připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— pečivo, chléb

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Cibule	200	30	170
Margarín	150	—	150
Vejce 20 ks	800	—	800
Sůl	20	—	20
Kečup	200	—	200
Petrželová nať — pažitka	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	1380	32,5	1347,5
Ztráty celkem			247,5
Hmotnost hotového výrobku			1100

19218 — GRATINOVANÉ VEJCE

10 porcí

1 porce: 90 g

Zastřené vejce, přelité hustou krycí omáčkou a zapečené na toastu. Vejce zůstává po zapečení vláčné, pokrm je zbarvený do růžova, má typickou vůni a chuť, toast je opečený, ale nepřipálený.

Výrobní postup:

Do vařící osolené vody s octem vyklepneme vejce a zvolna vaříme, až bílek ztuhne (žloutek zůstane měkký). Potom vejce vyjmeme.

Z bílé veky ukrojíme toasty.

Z části másla a hladké mouky připravíme světlou zásmažku, okořeníme ji květem, zalijeme mlékem a smetanou, rozmícháme, osolíme a uvaříme hustou omáčku.

Do prochladlé omáčky přimícháme žloutek a polovinu dávky strouhaného sýra.

Vařená vejce naskládáme na toasty, vložíme do máslem vymaštěné pánve, přelijeme omáčkou, posypeme zbytkem strouhaného sýra, pokapeme máslem a v rozehřáté troubě zapečeme do růžova.

Gratinované vejce podáváme obvykle jako teplý předkrm.

Vhodný doplněk:

— řez citrónu

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vejce 10 ks	400	—	400
Sůl	20	—	20
Ocet	100	—	100
Máslo	100	—	100
Žemle — bílá veka	100	5	95
Mouka hladká	50	—	50
Květ mletý	1	—	1
Mléko konzumní	100	—	100
Smetana 12%	50	—	50
Žloutek 1 kus	20	—	20
Sýr tvrdý (moravský bochník)	100	5	95
Hmotnost potravin	1041	10	1031
Ztráty celkem			131
Hmotnost hotového výrobku			900

19219 — VEJCE PO FLORENTINSKU

10 porcí

1 porce: 110 g

Zastřené vejce, zapečené se špenátem. Povrch posypaný strouhaným sýrem je zbarvený dorůžova. Zastřené vejce musí být před úpravou vláčné, žloutek měkký. Pokrm má typickou vůni a chuť, zejména po špenátu a sýru.

Výrobní postup:

Listy očištěného špenátu dobře opláchneme v několikeré vodě, spaříme je ve vařící vodě a necháme na sítu okapat.

Do vařící osolené vody s octem opatrně vyklepneme vejce a zvolna vaříme, až bílek ztuhne (žloutek zůstane měkký). Potom vejce vyjmeme.

Z rozehřátého tuku a hladké mouky připravíme světlou zásmažku, okořeníme ji pepřem, zalijeme mlékem a smetanou, rozmícháme, přisolíme a uvaříme hustou omáčku.

Do prochladlé omáčky zamícháme žloutek.

Na pánvi nebo gratinovací míse rozehřejeme část másla, po celé ploše rozestřeme špenátové listy, na ně narovnáme zastřená vejce, přelijeme je omáčkou a na povrchu posypeme strouhaným sýrem.

Pokrm pokapeme zbylým máslem a zapečeme v rozehřáté troubě do růžova.

Florentinské vejce podáváme obvykle jako teplý předkrm.

Vhodná příloha:

— pečivo

Vhodný doplněk:

— řez citrónu

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Špenát čerstvý	750	225	525
Vejce 10 ks	400	—	400
Sůl	20	—	20
Ocet	100	—	100
Margarín	50	—	50
Mouka hladká	50	—	50
Pepř mletý	1	—	1
Mléko konzumní	100	—	100
Smetana 12 %	50	—	50
Žloutek 1 kus	20	—	20
Máslo	50	—	50
Sýr tvrdý (moravský bochník)	100	5	95
Hmotnost potravin	1691	230	1461
Ztráty celkem			361
Hmotnost hotového výrobku			1100

19220 — HALUŠKY S VEJCI (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 370 g

Porce halušek s míchanými vejci, na povrchu je rozškvařená slanina, krájená na kostičky. Čerstvě upravený pokrm je vláčný, má jemnou vůni a chuť.

Výrobní postup:

Mouku prosijeme, přidáme do ní prášek do pečiva, přilijeme mléko s vodou a rozmíchanými vejci a dobře promícháme. Vzniklé těsto protlačujeme přes haluškové síto do vařící osolené vody.

Halušky krátce povaříme, uvařené odcedíme, propláchneme je studenou vodou a promastíme částí sádla.

Halušky prohřejeme na rozehřátém zbylém sádle, zalijeme je vejci, osolíme a mícháme, až se vejce srazí. Pokrm přelijeme slaninou nakrájenou na kostičky a rozškvařenou.

Vhodný doplněk:

— míchaný salát nebo okurka

	Hmotnost v g		
	hrubá	odpad	čistá
Mouka hrubá	1350	—	1350
Prášek do pečiva	15	—	15
Mléko konzumní	450	—	450
Voda pitná	750	—	750
Vejce 2 ks	80	—	80
Sůl	30	—	30
Dohotovení			
Sádlo škvařené	100	—	100
Vejce 20 ks	800	—	800
Slanina bez kůže	200	—	200
Hmotnost potravin	3775	—	3775
Ztráty celkem			75
Hmotnost hotového výrobku			3700

19221 — SÁZENÉ VEJCE (Volské oko) — 10 porcí

1 porce: 40 g

Vejce upečené na tuku ve vhodném tvořítku, bílek je mírně osolený. Upečené vejce je vláčné, má typickou vaječnou vůni a chuť.

Výrobní postup:

Na rozehřátý tuk v pánvi na lívance pozorně vyklepneme vejce, osolíme a pečeme tak, aby bílek byl upečený a žloutek zůstal vláčný. (Dbáme, aby se žloutek neprotrhl.)

(Solíme pouze bílek.)

Druh potravin	Hmotnost v g		
	hrubá	odpad	čistá
Sádlo škvařené	50	—	50
Vejce 10 ks	400	—	400
Sůl	5	—	5
Hmotnost potravin	455	—	455
Ztráty celkem			55
Hmotnost hotového výrobku			400

19222 — MÍCHANÁ VEJCE NA MÁSLE (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 90 g

Porce míchaných vajec na másle, na povrchu posypaná sekanou petrželovou natí nebo pažitkou. Čerstvě upravená vejce mají typickou vůni a chuť a jsou vláčná.

Výrobní postup:

Na pánvi rozehřejeme máslo, vlijeme osolená rozmíchaná vejce a za stálého míchání na mírném ohni je necháme zhoustnout.

Míchaná vejce podáváme posypaná opláchnutou, drobně sekanou petrželovou natí nebo pažitkou.

Míchaná vejce na másle připravujeme na objednávku.

Vhodná příloha:

— pečivo, chléb

Druh potravin	Hmotnost v g		
	hrubá	odpad	čistá
Máslo	150	—	150
Vejce 20 ks	800	—	800
Sůl	20	—	20
Petrželová nať nebo pažitka	40	10	30
Hmotnost potravin	1010	10	1000
Ztráty celkem			100
Hmotnost hotového výrobku			900

19223 — MÍCHANÁ VEJCE S KLOBÁSOU (Minutka)

10 porcí

1 porce: 120 g, z toho klobásy 45 g
Porce míchaných vajec s klobásou. Čerstvě upravená vejce mají typickou vůni a chuť a jsou vláčná.

Výrobní postup:

Na pánvi rozehřejeme sádlo, přidáme na plátky nakrájenou klobásu, mírně ji opečeme, zalijeme rozmíchanými vejci, osolíme a za stálého míchání na mírném ohni necháme vejce zhoustnout a ihned podáváme.

Míchaná vejce s klobásou připravujeme na objednávku.

Vhodná příloha:

— pečivo, chléb

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Sádlo škvařené	120	—	120
Klobása moravská	500	—	500
Vejce 20 ks	800	—	800
Sůl	20	—	20
Hmotnost potravin	1440	—	1440
Ztráty celkem			240
Hmotnost hotového výrobku			1200

19224 — MÍCHANÁ VEJCE S PÁRKEM (Minutka)

10 porcí

1 porce: 120 g, z toho párků 45 g
Porce míchaných vajec s párkem. Čerstvě upravená vejce mají typickou vůni a chuť, jsou vláčná.

Výrobní postup:

Na pánvi rozehřejeme sádlo, přidáme párek nakrájený na plátky a mírně jej opečeme. Opečený párek zalijeme rozmíchanými, osolenými vejci a pokrm mícháme na mírném ohni, až vejce zhoustnou. Ihned podáváme.

Míchaná vejce s párkem připravujeme na objednávku.

Vhodná příloha:

— pečivo, chléb

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Sádlo škvařené	120	—	120
Párek jemný	500	—	500
Vejce 20 ks	800	—	800
Sůl	20	—	20
Hmotnost potravin	1440	—	1440
Ztráty celkem			240
Hmotnost hotového výrobku			1200

19225 — MÍCHANÁ VEJCE SE SLANINOU (Minutka)

10 porcí

1 porce: 100 g
Porce míchaných vajec se slaninou, na povrchu posypaná sekanou petrželovou natí. Čerstvě upravená vejce mají typickou vůni a chuť a jsou vláčná.

Výrobní postup:

Slaninu nakrájíme na drobné kostičky, vložíme na pánev a necháme částečně roztavit.

Rozmíchaná vejce mírně osolíme, vlijeme je na slaninu a za stálého míchání necháme zhoustnout.

Míchaná vejce se slaninou expedujeme posypaná opláchnutou, drobně sekanou petrželovou natí.

Připravujeme je na objednávku.

Vhodná příloha:

— pečivo, chléb

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Slanina bez kůže	300	—	300
Vejce 20 ks	800	—	800
Sůl	10	—	10
Petrželová nať	30	7,5	22,5
Hmotnost potravin	1140	7,5	1132,5
Ztráty celkem			132,5
Hmotnost hotového výrobku			1000

19226 — MÍCHANÁ VEJCE SE ŽAMPIÓNY (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 100 g

Porce míchaných vajec se žampióny, na povrchu posypaná sekanou petrželovou natí. Čerstvě upravená vejce mají typickou vůni a chuť a jsou vláčná.

Výrobní postup:

Žampióny očistíme, opláchneme a nakrájíme na plátky.

Na pánvi rozpustíme sádlo, přidáme žampióny, podusíme je do měkka, zalijeme osolenými, rozmíchanými vejci a za stálého míchání na mírném ohni necháme zhoustnout.

Míchaná vejce dáme na teplý talíř, opepříme a posypeme opláchnutou, drobně sekanou zelenou petrželovou natí.

Pokrm připravujeme jen na objednávku.

Vhodná příloha:

— pečivo, chléb

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Žampióny	300	15	285
Sádlo škvařené	150	—	150
Vejce 20 ks	800	—	800
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	0,5	—	0;5
Petrželová nať	20	5	15
Hmotnost potravin	1300,5	20	1280,5
Ztráty celkem			280,5
Hmotnost hotového výrobku			1000

19227 — ANGLICKÁ SLANINA ZAPEČENÁ S VEJCI (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 120 g

Porce anglické slaniny zapečené s vejci. Slanina je opečená, vejce jsou celistvá, žloutky mírně zapečené. Pokrm má typickou vůni a chuť.

Výrobní postup:

Plátky anglické slaniny rozložíme na horkou pánev, opečeme je po obou stranách, přidáme vyklepnutá vejce, bílky mírně osolíme a zvolna zapečeme.

Hotový pokrm ihned podáváme.

Anglickou slaninu zapečenou s vejci připravujeme na objednávku.

Vhodná příloha:

— pečivo, chléb

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Anglická slanina	500	—	500
Vejce 20 ks	800	—	800
Sůl	10	—	10
Hmotnost potravin	1310	—	1310
Ztráty celkem			110
Hmotnost hotového výrobku			1200

19228 — OMELETA S KLOBÁSOU (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 140 g

Vaječná omeleta plněná klobásou podušenou na cibuli. Omeleta je na povrchu mírně opečená, má typickou vůni a chuť použitých surovin a je vláčná.

Výrobní postup:

Na části sádla zpěníme oloupanou, drobně nakrájenou cibuli, přidáme klobásu nakrájenou na plátky a prohřejeme ji.

Na pánvi rozehřejeme zbylé sádlo, přidáme rozmíchaná, osolená vejce, promícháme a necháme mírně zapéci.

Do středu omelety navršíme připravenou klobásu s cibulí, omeletu zabalíme, necháme ji mírně zapéci a překlopíme na teplý talíř.

Omeletu s klobásou připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— pečivo, chléb
— různě upravené brambory
— různé zeleninové saláty

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Sádlo škvařené	150	—	150
Cibule	150	22,5	127,5
Klobása moravská	500	—	500
Vejce 20 ks	800	—	800
Sůl	30	—	30
Hmotnost potravin	1630	22,5	1607,5
Ztráty celkem			207,5
Hmotnost hotového výrobku			1400

19229 — OMELETA SE ŽAMPIÓNY (Minutka)

10 porcí

1 porce: 130 g
Vaječná omeleta, plněná žampióny dušenými na cibuli. Omeleta je mírně opečená, má typickou vůni a chuť použitých surovin a je vláčná.

Výrobní postup:

Očištěné žampióny opláchneme a nakrájíme na plátky.

Na rozehřátém másle na pánvi zpěníme oloupanou, drobně nakrájenou cibuli, přidáme žampióny, mírně osolíme a podusíme do měkka.

Na pánev s rozpuštěným olejem nalijeme osolená, rozmíchaná vejce, vidličkou je zamícháme a necháme zapéci. Do středu omelety navršíme připravené žampióny, omeletu zabalíme a krátce zapečeme. Pečenou omeletu překlopíme na teplý talíř.

Omeletu se žampióny připravujeme na objednávku.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Žampióny	500	25	475
Olej stolní	100	—	100
Cibule	200	30	170
Sůl	30	—	30
Máslo	100	—	100
Vejce 20 ks	800	—	800
Hmotnost potravin	1730	55	1675
Ztráty celkem			375
Hmotnost hotového výrobku			1300

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různé druhy pečiva
— jemnější druhy salátů
— jemnější druhy zeleninových salátů

19231 — VEJCE NA MĚKKO (nebo do skla)

10 kusů (porcí)

1 porce: 1 ks vejce
Vejce uvařené ve vodě. Bílek je mírně zatuhlý. Žloutek téměř tekutý.

Výrobní postup:

Opláchnutá nepoškozená čerstvá vejce vložíme do vařící vody a vaříme 3—4 minuty.

Potom vejce vyjmeme, vložíme do kalíšku a ihned expedujeme. (Uvařená vejce můžeme podle přání vyjmout ze skořápky vhodnou lžičkou nebo jinou vhodnou pomůckou do nahřáté silnostěnné sklenice, skleněné misky nebo do poháru se skleněnou vložkou.)

Vejce na měkko nesolíme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vejce čerstvá	10 ks	—	10 ks
Voda pitná — podle potřeby	—	—	—
Hmotnost vajec	podle použité hmotnostní skupiny		
Ztráty celkem			
Hmotnost hotového výrobku — podle použité hmotnostní skupiny			

19232 — VEJCE NA HNILIČKU

10 kusů (porcí)

1 porce: 1 ks vejce
Vejce uvařené ve vodě. Bílek je zatuhlý, žloutek polotekutý až hustý.

Výrobní postup:

Opláchnutá nepoškozená čerstvá vejce vložíme do vařící vody a vaříme 5—6 minut.

Potom vejce vyjmeme, vložíme do kalíšku a ihned expedujeme. Vejce na hniličku můžeme také expedovat oloupaná (bez skořápky) v nahřáté silnostěnné sklenici nebo ve skleněné či porcelánové misce, popřípadě v poháru se skleněnou vložkou.

Vejce na hniličku nesolíme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vejce čerstvá	10 ks	—	10 ks
Voda pitná — podle potřeby	—	—	—
Hmotnost vajec	podle použité hmotnostní skupiny		
Ztráty celkem			
Hmotnost hotového výrobku — podle použité hmotnostní skupiny			

19233 — ZASTŘENÉ VEJCE

10 kusů (porcí)

1 porce: 1 ks vejce

Vejce bez skořápky, uvařené v mírně osolené, okyselené vodě. Bílek je zatuhlý, žloutek vláčný — měkký.

Výrobní postup:

Opláchnutá, nepoškozená čerstvá vejce opatrně vyklepneme ze skořápky do mírně osolené a okyselené vařící vody, zvolna částečně uvaříme a vyjmeme (žloutek má zůstat vláčný — na hniličku; při vpouštění vajec do vařící vody musíme dbát, aby se žloutek neroztrhl).

Zastřená vejce je vhodné připravovat „na objednávku"; můžeme je přelévat jemnými teplými omáčkami i s různými vložkami a podávat je jako teplý předkrm nebo mezichod.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vejce čerstvá	10 ks	—	10 ks
Voda pitná — podle potřeby			
Sůl	10 g	—	10 g
Ocet	100 g	—	100 g
Hmotnost vajec	podle použité hmotnostní skupiny		
Ztráty celkem			
Hmotnost hotového výrobku — podle použité hmotnostní skupiny			

19301 — HRÁCH S KYSANÝM ZELÍM

10 porcí

1 porce: 400 g včetně zelí

Porce vařeného hrachu, na povrchu omaštěná sádlem. K porci je přiloženo kysané zelí. Vařený hrách je pokud možno celý, nerozvařený. Pokrm má typickou vůni a chuť.

Výrobní postup:

Přebraný, v několikeré vodě opláchnutý hrách zalijeme studenou vodou a necháme máčet uložený v chladu. Nabobtnalý hrách vaříme do měkka ve vodě, v níž se máčel. (Během vaření hrachem nemícháme, aby se stejnoměrně provařil.)

Vařený hrách osolíme a promastíme polovinou dávky sádla.

Při podávání klademe porci vařeného hrachu na teplý talíř, omastíme druhou polovinou rozehřátého sádla a k hrachu přidáme porci kysaného zelí.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hrách	1500	vařením	3300
Sádlo škvařené	200	—	200
Sůl	30	—	30
Zelí kysané	600	—	600
Hmotnost potravin	2330	—	4130
Ztráty celkem			130
Hmotnost hotového výrobku			4000

19302 — ČOČKA SE SÁZENÝM VEJCEM

10 porcí

1 porce: 300 g, včetně vejce

Porce čočky upravená na kyselo, se sázeným vejcem. Čočka je vařená do měkka, ale nerozvařená, má typickou a mírně nakyslou vůni a chuť, je nepatrně zahuštěná.

Výrobní postup:

Přebranou a v několikeré vodě propláchnutou čočku zalijeme studenou vodou, necháme ji 2—3 hodiny máčet a pak ji ve vodě, v níž se máčela, zvolna vaříme.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme ji do růžova na 3/4 sádla, zaprášíme prosátou hladkou moukou, mírně osmahneme, přidáme k čočce a za stálého míchání dovaříme čočku do měkka.

Čočku osolíme, dochutíme octem a podusíme.

Při podávání klademe porci čočky na teplý talíř a na čočku položíme sázené vejce, upečené na 1/4 sádla a mírně osolené.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Čočka	900	vařením	2250
Cibule	150	22,5	127,5
Sádlo škvařené	200	—	200
Mouka hladká	20	—	20
Ocet	50	—	50
Sůl	30	—	30
Vejce 10 ks	400	—	400
Hmotnost potravin	1750	22,5	3077,5
Ztráty celkem			77,5
Hmotnost hotového výrobku			3000

Vhodný doplněk:

— kyselá okurka

19303 — HRACHOVÁ KAŠE S CIBULKOU

10 porcí

1 porce: 300 g

Porce hrachové kaše, omaštěná smaženou cibulkou se sádlem. Hrachová kaše má typickou vůni a chuť, je okořeněná pepřem, majoránkou a třeným česnekem a je hladká.

Výrobní postup:

Přebraný hrách propláchneme v několikeré vodě, pak zalijeme studenou vodou a necháme v chladnu máčet.

Nabobtnalý hrách vaříme do měkka v té vodě, v níž se máčel.

Uvařený hrách semeleme najemno nebo prolisujeme, okořeníme pepřem, majoránkou, česnekem utřeným se solí a osolíme.

Hrachovou kaši rozšleháme metlou za postupného přilévání horkého vývaru.

Při podávání omastíme hrachovou kaši cibulkou osmaženou do růžova na sádle.

Vhodné doplňky:

— kyselá okurka nebo kysané zelí
— různé zeleninové saláty

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hrách loupaný	1100	vařením	2420
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Majoránka	1	—	1
Česnek	20	2	18
Vývar B, receptura č. 10101	300	—	300
Cibule	150	22,5	127,5
Sádlo škvařené	200	—	200
Hmotnost potravin	1802	24,5	3097,5
Ztráty celkem			97,5
Hmotnost hotového výrobku			3000

19303/A — HRACHOVÁ KAŠE S CIBULKOU (z prášku)

10 porcí

1 porce: 300 g

Porce hrachové kaše, na povrchu omaštěná smaženou cibulkou se sádlem. Hrachová kaše má typickou vůni a chuť a je hladká.

Výrobní postup:

Do vařícího vývaru nasypeme hrachovou kaši v prášku, mírně osolíme a za stálého míchání necháme povařit do zhoustnutí (asi 5 minut).

Hrachovou kaši z prášku ihned po úpravě podáváme na teplém talíři a na povrchu omastíme smaženou cibulkou se sádlem.

Vhodné doplňky:

— kyselá okurka nebo kysané zelí
— různé zeleninové saláty

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vývar B, receptura č. 10101	2700	—	2700
Hrachová kaše v prášku	550	—	550
Sůl	30	—	30
Cibule	150	22,5	127,5
Sádlo škvařené	200	—	200
Hmotnost potravin	3630	22,5	3607,5
Ztráty celkem			607,5
Hmotnost hotového výrobku			3000

19304 — FAZOLE NA KYSELO

10 porcí

1 porce: 300 g

Porce vařených fazolí upravených na kyselo. Fazole jsou ochucené cibulí osmaženou na tuku, okořeněné pepřem, mají typickou vůni a chuť a jsou nerozvařené.

Výrobní postup:

Přebrané bílé fazole dobře opláchneme, zalijeme studenou vodou a necháme nejméně 3—4 hodiny máčet.

Nabobtnalé fazole vaříme zvolna do měkka v té vodě, v níž se máčely.

Do vařených fazolí přidáme cibuli, nakrájenou na drobno a osmaženou na tuku, sůl, pepř, ocet, vývar a společně převaříme.

Hotové fazole podáváme na teplém talíři.

Vhodné doplňky:

— kyselé okurky
— různé zeleninové saláty

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Fazole bílé	1000	vařením	2500
Cibule	100	15	85
Margarín	200	—	200
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Ocet	50	—	50
Vývar B, receptura č. 10101	300	—	300
Hmotnost potravin	1681	15	3166
Ztráty celkem			166
Hmotnost hotového výrobku			3000

19305 — ŠOULET

10 porcí

1 porce: 300 g

Porce kořeněného zapečeného šouletu, omaštěného sádlem a škvařenou slaninou. Hrách a kroupy jsou měkké, nerozvařené. Pokrm má typickou vůni a chuť.

Výrobní postup:

Přebraný a v několikeré vodě opláchnutý hrách zalijeme studenou vodou a necháme máčet v chladu.

Nabobtnalý hrách vaříme zvolna do měkka v té vodě, v níž se máčel.

V druhé nádobě uvaříme do měkka proprané kroupy. Propláchneme je studenou vodou, přidáme k hrachu, přimícháme česnek utřený se solí, drobně nakrájenou cibuli osmaženou na sádle do zlatova, směs opepříme a okořeníme majoránkou.

Slaninu nakrájíme na kostičky, částečně rozškvaříme a promícháme s hrachem a kroupami. Šoulet urovnáme do pekáče a v troubě zapečeme.

Porce šouletu podáváme na teplém talíři.

Vhodné doplňky:

— kyselá okurka nebo kysané zelí
— různé zeleninové saláty

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hrách celý	600	vařením	1320
Kroupy velké	500	vařením	1500
Sůl	50	—	50
Česnek	40	4	36
Sádlo škvařené	150	—	150
Cibule	200	30	170
Pepř mletý	1	—	1
Majoránka	1	—	1
Slanina bez kůže	150	—	150
Hmotnost potravin	1692	34	3378
Ztráty celkem			378
Hmotnost hotového výrobku			3000

19401 — HUSÍ KREV NA CIBULCE

10 porcí

1 porce: 220 g
Porce husí krve dušené na cibulce, okořeněné kmínem, pepřem a česnekem. Husí krev má tmavší barvu, typickou vůni a chuť a je vláčná.

Výrobní postup:

Pečlivě opláchnutou husí krev umeleme současně s žemlí máčenou v mléce.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme na sádle do růžova, přidáme drcený kmín, mletý pepř, mletou husí krev se žemlí a třený česnek se solí.

Husí krev dusíme zvolna za stálého míchání asi 12 minut do zhoustnutí. Pak pokrm podle potřeby rozředíme vývarem, dosolíme a krátce podusíme.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— sázené vejce
— dušené zelí

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Husí krev	1200	120	1080
Žemle — bílá veka	500	—	500
Mléko konzumní, do žemlí	300	—	300
Cibule	250	37,5	212,5
Sádlo škvařené	150	—	150
Kmín	1	—	1
Pepř mletý	1	—	1
Sůl	30	—	30
Česnek	30	3	27
Vývar A, receptura č. 10201	200	—	200
Hmotnost potravin	2662	160,5	2501,5
Ztráty celkem			301,5
Hmotnost hotového výrobku			2200

19402 — BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY S CIBULKOU

10 porcí

1 porce: 300 g (5—6 ks) včetně sádla s cibulkou
Porce bramborových knedlíků, omaštěná cibulkou osmaženou dozlatova na sádle. Plátky knedlíků jsou celistvé. Pokrm má typickou vůni a chuť.

Výrobní postup:

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme je a studené umeleme nebo nastrouháme.

K bramborům přidáme prosátou mouku, krupici, vejce, sůl a vypracujeme husté těsto. Těsto rozdělíme na stejnoměrné díly, sválíme podlouhlé knedlíky a zavaříme je do osolené vody.

Bramborové knedlíky vaříme zvolna asi 20—25 minut, podle velikosti. Při vaření je opatrně nadzvedneme ode dna, aby se nepřichytily. Vařené knedlíky rozkrájíme kráječem na plátky.

Při podávání mastíme porce bramborových knedlíků cibulkou osmaženou do zlatova na sádle.

Vhodné doplňky:

— špenát
— dušené zelí
— různé zeleninové saláty

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory	2400	480	1920
Hrubá mouka	400	—	400
Krupice	300	—	300
Vejce 2 ks	80	—	80
Sůl	30	—	30
Cibule	400	60	340
Sádlo škvařené	150	—	150
Hmotnost potravin	3760	540	3220
Ztráty celkem			220
Hmotnost hotového výrobku			3000

19403 — MAKARÓNY PO PRAŽSKU

10 porcí

1 porce: 300 g

Porce zapečených makarónů, ukrojená do úhledného čtverce. Makarony jsou na povrchu opečené do zlatova, mají jemnou vůni a chuť. Pokrm je vláčný.

Výrobní postup:

Makarony rozlámeme na menší kousky, vložíme je do osolené, vařící vody a za stálého míchání uvaříme do měkka.

Vařené makarony scedíme, propláchneme studenou vodou a necháme na sítu okapat.

Z poloviny dávky tuku a z prosáté mouky připravíme světlou zásmažku, okořeníme ji mletým květem, zalijeme polovinou dávky mléka, rozmícháme a povaříme na hustou omáčku.

Vařené makarony promícháme s omáčkou, osolíme a urovnáme do pekáče vymaštěného tukem a vysypaného strouhanou houskou. Na povrchu posypeme makarony strouhaným sýrem, vložíme je do mírně vyhřáté trouby, zapečeme, zalijeme rozšlehanými vejci s mlékem a dopečeme do zlatova.

Pečené makarony po pražsku krájíme obvyklým způsobem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Makarony	1000	vařením	2400
Sůl	30	—	30
Margarín	200	—	200
Mouka hladká	50	—	50
Mléko konzumní	500	—	500
Květ mletý	1	—	1
Houska strouhaná	50	—	50
Sýr tvrdý (moravský bochník)	100	5	95
Vejce 5 ks	200	—	200
Hmotnost potravin	2131	5	3526
Ztráty celkem			526
Hmotnost hotového výrobku			3000

Vhodné doplňky:

— kyselá okurka
— jemnější druhy zeleninových salátů

19404 — ŠKUBÁNKY S MÁKEM

10 porcí

1 porce: 360 g

Porce vařených škubánků, posypaná mákem, cukrem a omaštěná sádlem. Škubánky jsou hladké; nemazlavé, mají jemnou vůni a chuť.

Výrobní postup:

Oškrabané brambory propláchneme ve vlažné vodě, zalijeme je čistou vodou, mírně osolíme a vaříme téměř do měkka.

Vodu z brambor zpola odcedíme, obrácenou vařečkou uděláme do brambor několik otvorů, brambory zasypeme prosátou moukou, přikryjeme poklicí a necháme zvolna dovařit (pařit).

Pak brambory rozšťoucháme nebo rozmícháme v kotli na stroji, aby bylo těsto hladké.

Z upraveného těsta vykrajujeme polévkovou lžící, kterou namáčíme v rozehřátém sádle, škubánky a klademe je na teplý talíř.

Škubánky posypeme mletým mákem, cukrem a omastíme rozehřátým sádlem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory	3000	1200	1800
Voda pitná	800	—	800
Sůl	30	—	30
Mouka hrubá	500	—	500
Sádlo škvařené	300	—	300
Mák	200	—	200
Cukr	300	—	300
Hmotnost potravin	5130	1200	3930
Ztráty celkem			330
Hmotnost hotového výrobku			3600

19405 — BRAMBOROVÝ GULÁŠ

10 porcí

1 porce: 300 g

Porce bramborového guláše, mírně zahuštěného zásmažkou. Guláš má načervenalou barvu po paprice, vůni a chuť z brambor, použitého koření a česneku.

Výrobní postup:

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmahneme do růžova na polovině dávky tuku, přidáme kmín, papriku, zapěníme a zalijeme vývarem.

Oškrábané brambory rozkrájíme na větší kostky, vložíme je do připraveného základu, osolíme, opepříme a zvolna dusíme pod poklicí do poloměkka.

Guláš zahustíme světlou zásmažkou, připravenou ze zbylého tuku a prosáté hladké mouky, rozmícháme a za občasného promíchání dovaříme do měkka.

Podle potřeby guláš rozředíme vývarem, dosolíme a nakonec dochutíme utřeným česnekem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Cibule	300	45	255
Sádlo škvařené	120	—	120
Kmín	1	—	1
Paprika mletá	15	—	15
Vývar B, receptura č. 10101	1100	—	1100
Brambory	2920	1170	1750
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Mouka hladká	100	—	100
Česnek	30	3	27
Hmotnost potravin	4617	1218	3399
Ztráty celkem			399
Hmotnost hotového výrobku			3000

19406 — BRAMBORÁK

10 porcí

1 porce: 90 g

Porce bramboráku pečeného do zlatova na sádle. Čerstvý bramborák má typickou vůni a chuť, je kořeněný a mírně křupavý.

Výrobní postup:

Oškrabané, opláchnuté brambory jemně nastrouháme, necháme ustát a vodu odcedíme.

Do brambor přidáme mléko, prosátou hladkou mouku, vejce, utřený česnek, sůl, rozdrcenou majoránku a mletý pepř. Těsto dobře rozmícháme.

Těsto nalijeme na rozehřátou pánev se sádlem, rozetřeme a bramborák pečeme po obou stranách do zlatova.

Bramborák musí být po upečení mírně křupavý, proto jej podáváme ihned po úpravě. (Delším udržováním na teple ztrácí křehkost.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory	1400	560	840
Mouka hladká	200	—	200
Mléko konzumní	100	—	100
Vejce 1 kus	40	—	40
Česnek	10	1	9
Sůl	10	—	10
Majoránka	0,5	—	0,5
Pepř mletý	0,5	—	0,5
Sádlo škvařené	200	—	200
Hmotnost potravin	1961	561	1400
Ztráty celkem			500
Hmotnost hotového výrobku			900

19406/A — BRAMBORÁK SE ŠKVARKY

10 porcí

1 porce: 100 g

Porce pečeného bramboráku se škvarky. Bramborák je upečený do zlatova, má typickou vůni a chuť, je mírně křupavý.

Výrobní postup:

Oškrabané, opláchnuté brambory jemně nastrouháme, necháme ustát a vodu odcedíme.

K bramborám přidáme prosátou mouku, vejce, mléko, utřený česnek, sůl, mletý pepř a rozdrcenou majoránku, těsto promícháme a nakonec přimícháme rozsekané škvarky.

Těsto lijeme na horkou, sádlem vymaštěnou pánev. Bramborák pečeme po obou stranách do zlatova a ihned podáváme. (Delším udržováním na teple ztrácí křehkost.)

Druh potravin	Hmotnost v g		
	hrubá	odpad	čistá
Brambory	1400	560	840
Mouka hladká	200	—	200
Mléko konzumní	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Česnek	20	2	18
Sůl	10	—	10
Pepř mletý	1	—	1
Majoránka	0,5	—	0,5
Vepřové škvarky — selské	100	—	100
Sádlo škvařené	150	—	150
Hmotnost potravin	2061,5	562	1499,5
Ztráty celkem			499,5
Hmotnost hotového výrobku			1000

19407 — BRAMBORÁK SE SALÁMEM

10 porcí

1 porce: 200 g (2 ks)

Porce (2 ks) pečeného bramboráku se salámem. Bramborák je upečený do zlatova, má typickou vůni a chuť, je mírně křupavý.

Výrobní postup:

Oškrabané, opláchnuté brambory jemně nastrouháme, necháme ustát a vodu odcedíme.

Do brambor přimícháme prosátou mouku, mléko, salám nakrájený na drobné kostičky, vejce, utřený česnek, sůl, mletý pepř a rozdrcenou majoránku.

Těsto lijeme na horkou, sádlem vymaštěnou pánev a bramborák pečeme po obou stranách do zlatova.

Bramborák musí být po upečení mírně křupavý, proto jej podáváme ihned po úpravě. (Delším udržováním na teple ztrácí křehkost.)

Druh potravin	Hmotnost v g		
	hrubá	odpad	čistá
Brambory	2570	1030	1540
Mouka hladká	400	—	400
Mléko konzumní	150	—	150
Salám pařížský	500	25	475
Vejce 2 ks	80	—	80
Česnek	20	2	18
Sůl	20	—	20
Pepř mletý	1	—	1
Majoránka	1	—	1
Sádlo škvařené	300	—	300
Hmotnost potravin	4042	1057	2985
Ztráty celkem			985
Hmotnost hotového výrobku			2000

19408 — TOPINKY (Minutka)

10 porcí

1 porce: 50 g

Porce chlebové topinky, opečené na sádle a ochucené česnekem a solí. Čerstvá topinka má typickou vůni a chuť, je křupavá a horká.

Výrobní postup:

Jeden až dva dny starý chléb nakrájíme na krajíčky o hmotnosti 50 g.

Krajíčky chleba opečeme v horkém sádle po obou stranách do červena.

Smažené topinky potřeme oloupaným česnekem a osolíme.

Topinky připravujeme jen na objednávku.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Chléb	500	—	500
Sádlo škvařené	150	—	150
Česnek	20	2	18
Sůl	15	—	15
Hmotnost potravin	685	2	683
Ztráty celkem			183
Hmotnost hotového výrobku			500

19409 — BRAMBOROVÉ PLACKY

10 porcí

1 porce: 50 g

Bramborová placka z uvařených brambor, upečená na oleji po obou stranách do zlatova. Čerstvě pečené placky mají typickou vůni a chuť, jsou křehké.

Výrobní postup:

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme je a necháme vychladnout.

Studené brambory jemně umeleme, přidáme prosátou hladkou mouku, vejce, sůl a zpracujeme těsto.

Těsto rozválíme na části mouky a kulatým tvořítkem vypícháme placky asi 6 cm v průměru.

Bramborové placky pečeme na rozehřátém oleji po obou stranách do růžova.

Bramborové placky podáváme ihned po úpravě.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory	500	100	400
Mouka hladká	150	—	150
Sůl	30	—	30
Vejce 2 ks	80	—	80
Olej stolní	100	—	100
Hmotnost potravin	860	100	760
Ztráty celkem			260
Hmotnost hotového výrobku			500

19410 — ŠKVARKOVÉ PLACKY

10 porcí

1 porce: 50 g

Škvarková placka, pečená v troubě do červena. Čerstvě pečené placky mají typickou vůni a chuť, jsou křehké.

Výrobní postup:

Vepřové škvarky drobně rozsekáme, přidáme k nim prosátou hrubou mouku a polovinu prosáté hladké mouky, vejce, droždí rozmíchané v mléce, směs nakonec osolíme a zadělámé tuhé těsto. Těsto rozválíme na vále posypaném hladkou moukou. Tvořítkem vypícháme placky, narovnáme je na plech a pečeme v mírně vyhřáté troubě po obou stranách do červena.

Škvarkové placky můžeme podávat teplé i studené.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřové škvarky selské	200	—	200
Mouka hrubá	150	—	150
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 1 kus	40	—	40
Mléko konzumní	80	—	80
Sůl	30	—	30
Droždí	3	—	3
Hmotnost potravin	603	—	603
Ztráty celkem			103
Hmotnost hotového výrobku			500

19411 — CHLUPATÉ KNEDLÍKY SE ZELÍM

10 porcí

1 porce: 300 g včetně zelí, z toho knedlíků 200 g

Porce chlupatých knedlíků promíchaných s dušeným zelím, na povrchu omaštěná sádlem. Čerstvé chlupaté knedlíky mají typickou vůni a chuť a nejsou příliš tuhé.

Výrobní postup:

Oškrabané brambory opláchneme, nastrouháme na jemném struhadle, necháme ustát a vodu odcedíme.

Vařené, oloupané brambory nastrouháme a přidáme k syrovým bramborám. Do směsi dáme vejce, sůl, prosátou hrubou mouku a dobře promícháme.

Z těsta vykrajujeme polévkovou lžící noky, zavařujeme je do vařící osolené vody a zvolna vaříme asi 10 až 12 minut do měkka.

Kysané zelí zalijeme vodou a uvaříme do měkka. Měkké zelí zahustíme cibulí osmaženou na části sádla a zaprášenou prosátou hladkou moukou, podusíme a dochutíme cukrem.

Vařené chlupaté knedlíky promícháme s upraveným zelím a při podávání přelijeme rozehřátým sádlem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory	2600	1040	1560
Brambory vařené — oloupané	200	—	200
Vejce 1 kus	40	—	40
Sůl	30	—	30
Mouka hrubá	600	—	600
Zelí kysané	800	—	800
Cibule	200	30	170
Sádlo škvařené	200	—	200
Mouka hladká	20	—	20
Cukr	50	—	50
Hmotnost potravin	4740	1070	3670
Ztráty celkem			670
Hmotnost hotového výrobku			3000

19412 — NASTAVOVANÁ KAŠE S CIBULKOU

10 porcí

1 porce: 300 g včetně cibulky a sádla

Porce nastavované kaše, na povrchu omaštěná smaženou cibulkou a sádlem. Nastavovaná kaše je světlá a hladká, má vůni po bramborách, smažené cibuli, česneku a použitém koření a je hustší.

Výrobní postup:

Oškrabané brambory propláchneme a uvaříme v osolené vodě do měkka. Zvlášť uvaříme oprané trhané krupky.

Vařené krupky scedíme, přidáme je k bramborám, směs osolíme a okořeníme pepřem, majoránkou a třeným česnekem. Přilijeme část horkého mléka, vymícháme hladkou kaši a dolijeme zbylé mléko.

Při podávání navršíme kaši na talíř a na povrchu omastíme cibulkou osmaženou na sádle.

Vhodné doplňky:

— kyselá okurka
— různé zeleninové saláty

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory	1670	670	1000
Krupky trhané	600	vařením	1680
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Majoránka	1	—	1
Mléko konzumní	300	—	300
Česnek	20	2	18
Cibule	200	30	170
Sádlo škvařené	150	—	150
Hmotnost potravin	2972	702	3350
Ztráty celkem			350
Hmotnost hotového výrobku			3000

19413 — HOUBOVÝ KUBA

10 porcí

1 porce: 300 g

Porce zapečeného pokrmu z vařených krup a sušených hub, ochuceného cibulkou smaženou na sádle. Pokrm má typickou vůni a chuť, je kořeněný pepřem a třeným česnekem a je hustší.

Výrobní postup:

Propláchnuté kroupy uvaříme do měkka, odcedíme je a propláchneme studenou vodou.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno a osmažíme na sádle do růžova.

Sušené houby zalijeme vodou, uvaříme je do měkka a drobně rozsekáme.

Do pekáče nasypeme uvařené kroupy, přidáme houby, vývar z hub, směs osolíme, opepříme, přichutíme třeným česnekem, rozmícháme a podle potřeby přidáme vývar A.

Upravenou směs vložíme do rozehřáté trouby a necháme zapéci.

Vhodné doplňky:

— kyselá okurka
— různé zeleninové saláty

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kroupy velké	800	vařením	2400
Cibule	100	15	85
Sádlo škvařené	200	—	200
Voda pitná na uvaření hub	100	—	100
Houby sušené	100	—	100
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Česnek	30	3	27
Vývar A, receptura č. 10201	200	—	200
Hmotnost potravin	1561	18	3143
Ztráty celkem			143
Hmotnost hotového výrobku			3000

19414 — SMAŽENÉ KROUPOVÉ ŘÍZKY

10 porcí

1 porce: 200 g (2 ks)

Porce (2 ks) kroupových řízků, usmažených do zlatova. Čerstvě smažené kroupové řízky mají jemnou vůni a chuť, jsou křehké.

Výrobní postup:

Brambory uvaříme ve slupce, oloupáme je a umeleme.

K bramborám přidáme vařené, dobře propláchnuté a okapané krupky, vejce, sůl, prosátou strouhanou housku, hrubou mouku a vypracujeme tuhé těsto.

Z těsta podsypaného prosátou hladkou moukou tvarujeme obdélníkové řízky (2 ks na porci). Obalíme je v prosáté hladké mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem, ve strouhané housce a smažíme v rozehřátém oleji po obou stranách do zlatova.

Vhodné doplňky:

— špenát, míchaná zelenina
— různé zeleninové saláty

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory	400	80	320
Krupky trhané	300	vařením	840
Vejce 1 kus	40	—	40
Sůl	30	—	30
Houska strouhaná	100	—	100
Mouka hrubá	100	—	100
Mouka hladká na tvarování řízků	50	—	50
Na obalení:			
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	250	—	250
Olej stolní na smažení	250	—	250
Hmotnost potravin	1800	80	2260
Ztráty celkem			260
Hmotnost hotového výrobku			2000

19415 — ZAPÉKANÉ BRAMBORY SE SÝREM — 10 porcí

1 porce: 300 g

Porce uvařených zapečených brambor se sýrem. Pokrm je na povrchu posypaný sýrem a zapečený do růžova, má typickou vůni a chuť a je vláčný.

Výrobní postup:

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme je a vychladlé nakrájíme na plátky.

Nakrájené brambory dáme do rozehřátého tuku, osolíme, okmínujeme a za občasného promíchání opečeme.

Pak brambory zalijeme vejci rozšlehanými v mléce, promícháme, posypeme strouhaným sýrem a v troubě zapečeme do růžova.

Zapečené brambory se sýrem podáváme ihned po úpravě.

Vhodný doplněk:

— jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory	3000	600	2400
Sádlo škvařené	150	—	150
Sůl	30	—	30
Kmín	2	—	2
Vejce 5 ks	200	—	200
Mléko konzumní	200	—	200
Sýr tvrdý (moravský bochník)	300	15	285
Hmotnost potravin	3882	615	3267
Ztráty celkem			267
Hmotnost hotového výrobku			3000

19416 — SMAŽENÉ BRAMBOROVÉ KROKETY — 10 porcí

1 porce: 250 g (4—5 ks)

Porce bramborových kroket smažených do zlatova. Čerstvě usmažené bramborové krokety mají jemnou vůni a chuť a jsou křehké.

Výrobní postup:

Oškrabané, opláchnuté brambory uvaříme v osolené vodě do měkka a odcedíme.

Ještě horké brambory prolisujeme, přidáme k nim margarín, vejce, prosátou hrubou mouku, směs osolíme a promícháme.

Z těsta tvarujeme malé krokety ve tvaru válečku (4—5 ks na porci), obalíme je v prosáté hladké mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem, ve strouhané housce a smažíme v horkém oleji do zlatova.

Vhodné doplňky:

— špenát, míchaná zelenina
— různé zeleninové saláty

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory	2340	940	1400
Margarín	50	—	50
Vejce 2 ks	80	—	80
Mouka hrubá	350	—	350
Sůl	30	—	30
Na obalení:			
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	250	—	250
Olej stolní na smažení	250	—	250
Hmotnost potravin	3630	940	2690
Ztráty celkem			190
Hmotnost hotového výrobku			2500

19417 — BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY PLNĚNÉ ŠPENÁTEM — 10 porcí

1 porce: 300 g (4 ks) včetně sádla

4 ks vařených, plněných bramborových knedlíků, omaštěných rozehřátým sádlem. Čerstvě upravené knedlíky mají typickou vůni a chuť a jsou křehké.

Výrobní postup:

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme je a prochladlé nastrouháme nebo umeleme.

Do mletých brambor přidáme prosátou hrubou mouku, krupici, sůl, vejce a zpracujeme tužší těsto.

Na pomoučeném vále rozválíme těsto na plát tlustý 5 mm a nakrájíme stejnoměrné čtverce. Do středu čtverců klademe vychladlý, upravený špenát a sbalíme celistvé knedlíky.

Knedlíky zavaříme do vařící osolené vody a zvolna vaříme asi 12 minut. Vařené knedlíky vyjmeme děrovaným cedníkem a ihned podáváme.

Při podávání mastíme plněné knedlíky rozehřátým sádlem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory	1700	340	1360
Mouka hrubá	350	—	350
Krupice	150	—	150
Vejce 1 kus	40	—	40
Sůl	30	—	30
Mouka hladká na úpravu	50	—	50
Špenát upravený, receptura č. 19105	1000	—	1000
Sádlo škvařené	150	—	150
Hmotnost potravin	3470	340	3130
Ztráty celkem			130
Hmotnost hotového výrobku			3000

19418 — BRAMBORY SE SLANINOU (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 270 g včetně sádla a slaniny

Porce uvařených brambor opečených do zlatova na sádle s cibulkou. Brambory jsou na povrchu přelité roztavenou slaninou, mají typickou vůni a chuť a jsou vláčné.

Výrobní postup:

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme je a nakrájíme na plátky.

Do rozehřátého sádla dáme drobně nakrájenou cibulku, mírně ji osmahneme, přidáme nakrájené brambory, osolíme je a za občasného promíchání opečeme do růžova.

Opečené brambory překlopíme na teplý talíř a na povrchu přelijeme slaninou nakrájenou na kostičky a roztavenou.

Brambory se slaninou připravujeme na objednávku.

Vhodné doplňky:

— červená řepa
— různé druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory	3000	600	2400
Sádlo škvařené	150	—	150
Cibule	150	22,5	127,5
Sůl	30	—	30
Slanina s kůží	100	5	95
Hmotnost potravin	3430	627,5	2802,5
Ztráty celkem			102,5
Hmotnost hotového výrobku			2700

19419 — NOVÉ BRAMBORY S TVAROHEM A MÁSLEM — 10 porcí

1 porce: 330 g včetně tvarohu a másla

Porce vařených nových brambor s tvarohem a máslem. Nové brambory jsou celistvé, mají jemnou vůni a chuť.

Výrobní postup:

Nové brambory oškrabeme, opláchneme ve studené vodě, zalijeme je vodou, přidáme k nim celerovou nať, sůl, uvaříme je do měkka a odcedíme.

Porce vařených brambor posypeme strouhaným tvarohem a přelijeme rozehřátým máslem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory nové	3500	700	2800
Celerová nať	10	—	10
Sůl	30	—	30
Tvaroh tvrdý	400	—	400
Máslo	300	—	300
Hmotnost potravin	4240	700	3540
Ztráty celkem			240
Hmotnost hotového výrobku			3300

19420 — GRENADÝRSKÝ POCHOD

10 porcí

1 porce: 350 g

Směs uvařených flíčků s bramborami, zapečená s osmaženou cibulkou a slaninou a okořeněná paprikou. Pokrm je dočervena zbarvený, má typickou vůni a chuť, je hustší a vláčný.

Výrobní postup:

Malé flíčky uvaříme ve větším množství osolené vody za stálého míchání do měkka. Flíčky odcedíme, propláchneme studenou vodou a necháme okapat.

Brambory uvařené ve slupce oloupeme, nakrájíme na kostičky a přidáme k flíčkům.

Do flíčků s bramborami zamícháme jemně nakrájenou cibulku, osmaženou do zlatova na sádle, směs osolíme, přidáme roztavenou, na kostičky nakrájenou slaninu, smíchanou s mletou paprikou a vše promícháme.

Směs urovnáme do kastrolu a zapečeme v troubě.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Těstovinové čtverečky (flíčky)	800	vařením	1920
Sůl	30	—	30
Brambory	2100	420	1680
Cibule	250	37,5	212,5
Sádlo škvařené	200	—	200
Slanina bez kůže	50	—	50
Paprika mletá	20	—	20
Hmotnost potravin	3450	457,5	4112,5
Ztráty celkem			612,5
Hmotnost hotového výrobku			3500

Vhodné doplňky:

— kyselá okurka
— syrové kysané zelí
— různé zeleninové saláty

19421 — VLOČKOVÉ KARBANÁTKY SMAŽENÉ

10 porcí

1 porce: 200 g (2 ks)

Porce (2 ks) do zlatova usmažených vločkových karbanátků. Čerstvě smažené karbanátky mají jemnou vůni a chuť, jsou křehké.

Výrobní postup:

Ovesné vločky propláchneme ve vlažné vodě, zalijeme je mlékem, uvaříme hustou kaši a necháme ji prochladnout.

Do vychladlé kaše přidáme strouhanou houska, drobně krájenou cibuli usmaženou na tuku, sůl, vejce, mletý pepř, drobně sekanou petrželovou nať, směs promícháme a zpracujeme tužší hmotu.

Z hmoty připravujeme malé karbanátky (2 ks na porci), balíme je v hladké prosáté mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem, ve strouhané housce a smažíme v předem rozehřátém oleji po obou stranách do zlatova.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Ovesné vločky	600	—	600
Mléko konzumní	600	—	600
Houska strouhaná	200	—	200
Margarín	50	—	50
Cibule	100	15	85
Sůl	30	—	30
Vejce 1 kus	40	—	40
Pepř mletý	1	—	1
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Mouka hladká na tvarování karbanátků	50	—	50
Na obalení:			
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	250	—	250
Olej stolní na smažení	200	—	200
Hmotnost potravin	2411	17,5	2393,5
Ztráty celkem			393,5
Hmotnost hotového výrobku			2000

Vhodné přílohy:

— špenát nebo míchaná zelenina
— různé druhy zeleninových salátů

19422 — HOUBOVÉ FLÍČKY ZAPEČENÉ

10 porcí

1 porce: 320 g

Porce uvařených zapečených flíčků s houbami a vejci, úhledně ukrojená. Zapečené flíčky jsou na povrchu zbarvené do zlatova, mají typickou vůni a chuť a jsou vláčné.

Výrobní postup:

Flíčky uvaříme ve slané vodě do měkka, odcedíme, propláchneme studenou vodou a necháme okapat.

Těstoviny omastíme částí rozehřátého tuku, osolíme, okořeníme mletým pepřem, květem a promícháme.

Sušené houby uvaříme v části vody do měkka, drobně je rozsekáme a přidáme i s vývarem do flíčků.

Mléko s vejci rozšleháme, polovinu směsi nalijeme do flíčků, dobře promícháme, flíčky urovnáme do vymaštěného pekáče a dáme péci do rozehřáté trouby.

Po částečném zapečení nalijeme na flíčky zbylá vejce s mlékem a pokrm dopečeme do zlatova.

Zapečené flíčky krájíme obvyklým způsobem a ihned expedujeme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Těstovinové flíčky velké	1000	vařením	2400
Sůl	40	—	40
Sádlo škvařené	200	—	200
Pepř mletý	1	—	1
Květ mletý	1	—	1
Houby sušené	100	—	100
Vývar ze sušených hub	100	—	100
Mléko konzumní	500	—	500
Vejce 5 ks	200	—	200
Hmotnost potravin	2142	—	3542
Ztráty celkem			342
Hmotnost hotového výrobku			3200

Vhodné doplňky:

— kyselá okurka
— různé druhy zeleninových slátů

19423 — ŠPENÁTOVÉ FLÍČKY ZAPEČENÉ

10 porcí

1 porce: 320 g

Porce uvařených a zapečených flíčků se špenátem a vejci úhledně ukrojená. Flíčky jsou na povrchu zabarvené do zlatova, mají typickou vůni a chuť a jsou vláčné.

Výrobní postup:

Flíčky uvaříme ve slané vodě do měkka, odcedíme, propláchneme je studenou vodou a necháme na sítu okapat.

Flíčky osolíme, opepříme, přilijeme k nim polovinu mléka s rozšlehanými vejci, část rozpuštěného tuku a vše promícháme.

Pekáč vymastíme zbylou částí tuku, dáme do něho polovinu flíčků, pokryjeme je upraveným špenátem a na špenát rozložíme druhou část flíčků.

Pokrm vložíme do rozehřáté trouby a po částečném zapečení zalijeme druhou částí mléka s vejci a dopečeme do zlatova.

Zapečené špenátové flíčky krájíme obvyklým způsobem a ihned expedujeme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Těstovinové flíčky velké	800	vařením	1920
Margarín	200	—	200
Sůl	40	—	40
Pepř mletý	1	—	1
Mléko konzumní	200	—	200
Vejce 5 ks	200	—	200
Špenát upravený podle receptury č. 19105	1000	—	1000
Hmotnost potravin	2441	—	3561
Ztráty			361
Hmotnost hotového výrobku			3200

Vhodný doplněk:

— červená řepa nebo kyselá okurka

19424 — LIŠKY NA KYSELO

10 porcí

1 porce: 220 g

Porce uvařených hub lišek v jemné bílé nakyslé omáčce s koprem a vejcem. Lišky jsou vařené do měkka, omáčka je jemně pikantní, okořeněná bobkovým listem a ochucená koprem.

Výrobní postup:

Dobře očištěné, v několikeré vodě vyprané lišky uvaříme v malé dávce vody do měkka.

Z tuku a prosáté mouky připravíme světlou zásmažku, zamícháme ji do uvařených lišek, přidáme ocet, bobkový list, sůl a za občasného promíchání dobře provaříme.

Ke konci varu přilijeme do pokrmu mléko, přidáme drobně nakrájený kopr, převaříme, přilijeme vejce rozmíchaná ve smetaně a necháme je v pokrmu na okraji sporáku srazit.

Vhodná příloha:

— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Lišky	2000	500	1500
Voda — vývar z lišek	800	—	800
Margarín	150	—	150
Mouka hladká	120	—	120
Kopr čerstvý	50	12,5	37,5
Ocet	50	—	50
Bobkový list	1	—	1
Sůl	30	—	30
Mléko konzumní	500	—	500
Vejce 1 kus	40	—	40
Smetana 12 %	100	—	100
Hmotnost potravin	3841	512,5	3328,5
Ztráty celkem			1128,5
Hmotnost hotového výrobku			2200

19425 — BRAMBOROVÁ ROLÁDA S POVIDLY

10 porcí

1 porce: 220 g (3 ks)

3 plátky vařené bramborové rolády s povidly, na povrchu sypané strouhanou houskou, cukrem a omaštěné máslem. Roláda má jemnou vůni a chuť, je křehká.

Výrobní postup:

Brambory uvaříme ve slupce, oloupáme je a prochladlé nastrouháme nebo umeleme.

Do brambor přidáme sůl, prosátou hrubou mouku, krupici, vejce a zpracujeme tužší těsto.

Z těsta vyválíme obdélníkový plát, asi 1 cm vysoký. (Těsto vyvalujeme na pomoučeném ubrousku.)

Plát potřeme po celé ploše povidly promíchanými s nastrouhaným perníkem a pomocí ubrousku svineme. Závin zabalíme do ubrousku, ubrousek na stranách svážeme motouzem a závin zvolna vaříme nejméně 15 minut.

Vařenou roládu krájíme nití na plátky (3 ks na porci), posypeme na sucho opraženou, prosátou strouhanou houskou, moučkovým cukrem a omastíme rozehřátým máslem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory	1200	240	960
Sůl	30	—	30
Mouka hrubá	200	—	200
Krupice	150	—	150
Vejce 2 ks	80	—	80
Mouka hladká na vyvalování	50	—	50
Povidla švestková	250	—	250
Perník	150	—	150
Houska strouhaná	150	—	150
Cukr moučkový	150	—	150
Máslo	150	—	150
Hmotnost potravin	2560	240	2320
Ztráty celkem			120
Hmotnost hotového výrobku			2200

19426 — BRAMBOROVÉ KROKETY SE SÝREM

10 porcí

1 porce: 220 g (2 ks)

Porce bramborových kroket se sýrem. Krokety jsou pečené do zlatova na sádle a omaštěné máslem. Pokrm má typickou vůni a chuť, je křehký.

Výrobní postup:

Brambory oškrábeme, opláchneme, uvaříme se solí a do měkka a scedíme. Ještě horké brambory prolisujeme, přidáme k nim prosátou hrubou mouku, krupici, vejce, strouhaný sýr, směs osolíme a dobře promícháme. Z těsta tvoříme menší obdélníkové krokety, které pečeme v rozehřátém sádle po obou stranách do zlatova.

Pečené krokety potřeme rozpuštěným máslem.

Vhodné doplňky:

— míchaná zelenina nebo špenát
— jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory	2800	1120	1680
Sůl	40	—	40
Mouka hrubá	200	—	200
Krupice	100	—	100
Vejce 4 ks	160	—	160
Sýr tvrdý (moravský bochník)	200	10	190
Sádlo škvařené	160	—	160
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	3710	1130	2580
Ztráty celkem			380
Hmotnost hotového výrobku			2200

19427 — ZELNÉ FLÍČKY ZAPEČENÉ

10 porcí

1 porce: 280 g

Porce uvařených flíčků zapečených s dušeným zelím a vejci do zlatové barvy. Pokrm je okořeněný pepřem, má typickou vůni a chuť, je vláčný.

Výrobní postup:

Očištěné hlávkové zelí rozkrájíme na čtvrtky, zbavíme košťálu a nakrájíme na nudličky. Zelí osolíme a necháme asi 1/2 hodiny stát, až pustí vodu.

Pak do zelí přidáme část tuku (asi 2/3 dávky), opepříme je, zalijeme polovinou dávky mléka a dusíme pod poklicí do měkka.

Flíčky uvaříme v osolené vodě do měkka, odcedíme, propláchneme studenou vodou a necháme okapat.

Vařené flíčky promícháme se zelím, přilijeme část druhé poloviny mléka rozšlehaného s vejci, přidáme slaninu nakrájenou na kostičky a částečně roztavenou a vše promícháme.

Směs vložíme do zbylým tukem vymaštěného pekáče a dáme péci do rozehřáté trouby. Částečně propečené flíčky zalijeme zbytkem mléka s vejci a dopečeme do zlatova.

Pokrm krájíme obvyklým způsobem a expedujeme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Zelí hlávkové	1000	200	800
Sůl	30	—	30
Margarín	150	—	150
Pepř mletý	1	—	1
Mléko konzumní	300	—	300
Těstovinové flíčky velké	700	vařením	1680
Vejce 5 ks	200	—	200
Slanina s kůží	100	5	95
Hmotnost potravin	2481	205	3256
Ztráty celkem			456
Hmotnost hotového výrobku			2800

19430 — BRYNZOVÉ HALUŠKY

10 porcí

1 porce: 350 g

Porce brynzových halušek, posypaná brynzou a přelitá částečně roztavenou slaninou. Čerstvě upravené a horké halušky mají typickou vůni a chuť brynzy a slaniny.

Výrobní postup:

Oškrábané brambory opláchneme, jemně nastrouháme, necháme ustát a část vody odcedíme.

Do brambor přidáme prosátou mouku, směs osolíme s dobře promícháme.

Připravené těsto protlačíme do vařící osolené vody přes hrubé struhadlo, vzniklé knedlíčky — halušky lehce promícháme a vaříme asi 8—10 minut. Vařené halušky vyjmeme z vody cedníkem, necháme je okapat a promastíme horkým sádlem.

Při podávání posypeme halušky brynzou a přelijeme slaninou nakrájenou na kostičky a částečně roztavenou.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory	3270	1310	1960
Mouka hrubá	550	—	550
Mouka hladká	250	—	250
Sůl	30	—	30
Sádlo škvařené	100	—	100
Brynza	600	—	600
Slanina bez kůže	300	—	300
Hmotnost potravin	5100	1310	3790
Ztráty celkem			290
Hmotnost hotového výrobku			3500

19431 — STRAPAČKY SE ZELÍM

10 porcí

1 porce: 380 g včetně zelí

Porce vařených strapaček promíchaných s dušeným kysaným zelím a omaštěných částečně roztavenou slaninou. Čerstvě upravené a horké strapačky mají typickou vůni a chuť.

Výrobní postup:

Oškrábané brambory opláchneme, jemně je nastrouháme, necháme ustát a část vody odcedíme.

Do připravených brambor přidáme prosátou mouku, sůl, pepř a dobře promícháme.

Připravené těsto protlačíme hrubým struhadlem do vařící vody, zavařené strapačky lehce zamícháme, vaříme asi 8—10 minut a vyjmeme cedníkem.

Cibuli oloupeme, nakrájíme na drobno a osmahneme do růžova na tuku. Přidáme k ní kysané zelí, mírně je zalijeme vodou, osolíme a dusíme do měkka.

Vařené strapačky vložíme do upraveného zelí, zlehka promícháme a podle potřeby prohřejeme.

Při podávání přelévame každou porci slaninou, nakrájenou na kostičky a částečně roztavenou.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory	3200	1300	1900
Sůl	50	—	50
Pepř mletý	1	—	1
Mouka hladká	450	—	450
Mouka hrubá	500	—	500
Sádlo škvařené	100	—	100
Cibule	100	15	85
Zelí kysané	800	—	800
Slanina bez kůže	300	—	300
Hmotnost potravin	5501	1315	4186
Ztráty celkem			386
Hmotnost hotového výrobku			3800

19433 — ZELNÍKY

10 porcí

1 porce: 280 g (4 ks)

Porce (4 ks) zelníků z kynutého těsta. Zelníky jsou upečené do zlatova. Čerstvě upečené zelníky mají typickou vůni a chuť upečeného kynutého těsta se zelím a jsou křehké.

Výrobní postup:

Do mísy prosijeme část mouky, uděláme důlek, vlijeme do něho třetinu vlažného mléka s rozdrobeným droždím, přidáme část cukru a zadělame řídký kvásek. Kvásek posypeme moukou a na teple necháme vykynout.

Do vykynutého kvásku přidáme prosátou zbylou mouku, sůl, mléko, cukr, část rozehřátého tuku a zpracujeme hladké těsto. Těsto přikryjeme utěrkou a necháme vykynout.

Hlávkové zelí očistíme, zbavíme košťálu, nakrájíme na nudličky, propláchneme, vložíme do rozehřátého sádla, osolíme, opepříme, přidáme cukr, mírně podlijeme vodou a dusíme pod poklicí do měkka. (Zelí musí být vydušené do sucha.)

Vykynuté těsto rozválíme na pomoučeném vále na tenčí plátky a rozkrájíme na pravidelné čtverečky. Ty naplníme dušeným zelím, zabalíme jako buchty a zelníky klademe na pomaštěný plech. Po vykynutí je potřeme zbylým tukem a upečeme v rozehřáté troubě do zlatova.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Mouka hladká	600	—	600
Mouka hrubá	600	—	600
Mléko konzumní	500	—	500
Droždí	40	—	40
Cukr	100	—	100
Sůl	20	—	20
Margarín	100	—	100
Náplň:			
Zelí hlávkové	1200	240	960
Sádlo škvařené	100	—	100
Sůl	20	—	20
Pepř mletý	1	—	1
Cukr	60	—	60
Hmotnost potravin	3341	240	3101
Ztráty celkem			301
Hmotnost hotového výrobku			2800

19434 — SARDELOVÉ POFÉZY SMAŽENÉ (Minutka)

10 porcí

1 porce: 120 g (4 ks)

Porce sardelových poféz smažených do zlatové barvy. Čerstvě usmažené pofézy mají typickou vůni a chuť, jsou křehké.

Výrobní postup:

Z bílé veky nakrájíme krajíčky o hmotnosti 20 g, potřeme je sardelovou pastou a vždy 2 ks spojíme.

Chlebíčky pokropíme mlékem, které necháme vsáknout.

Z prosáté mouky, vajec a zbylého mléka si připravíme řídké těstíčko a mírně je osolíme. Spojené krajíčky veky máčíme v těstíčku a smažíme v horkém sádle po obou stranách do zlatova.

Smažené pofézy podáváme ihned po usmažení, aby zůstaly křehké.

Vhodný doplněk:

— špenát

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Bílá veka — žemle	800	—	800
Sardelová pasta	100	—	100
Mléko konzumní	500	—	500
Mouka hladká	40	—	40
Vejce 5 ks	200	—	200
Sůl	10	—	10
Sádlo škvařené	250	—	250
Hmotnost potravin	1900	—	1900
Ztráty celkem			600
Hmotnost hotového výrobku			1300

19435 — BRAMBORY PO MAĎARSKU

10 porcí

1 porce: 280 g

Porce brambor dušených s rajčaty, mletou paprikou a smetanou. Brambory jsou nerozdušené, pokrm má vůni a chuť použitých surovin s paprikou.

Výrobní postup:

Oškrábané brambory opláchneme a nakrájíme na tlustší plátky.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, zpěníme ji na tuku do růžova, přidáme mletou papriku a zalijeme vodou.

Do základu přidáme brambory, osolíme je a zvolna dusíme pod poklicí.

K poloměkkým bramborům přidáme rajčata nakrájená na plátky, přimícháme kysanou smetanu a společně dodusíme do měkka.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory	3500	1400	2100
Cibule	200	30	170
Margarín	150	—	150
Paprika mletá	15	—	15
Voda pitná	300	—	300
Sůl	30	—	30
Rajčata	300	30	270
Smetana kysaná 12%	200	—	200
Hmotnost potravin	4695	1460	3235
Ztráty celkem			435
Hmotnost hotového výrobku			2800

19436 — MAĎARSKÉ FLÍČKY

10 porcí

1 porce: 360 g včetně maštění a sypání

Porce vařených flíčků omaštěných sádlem a škvařenou slaninou, posypaná strouhaným tvarohem a přelitá smetanou. Čerstvě upravené horké flíčky mají typickou vůni a chuť.

Výrobní postup:

Těstovinové flíčky uvaříme do měkka ve větším množství osolené vody, odcedíme, propláchneme horkou vodou, osolíme a omastíme rozehřátým sádlem.

K vařeným flíčkům přidáme na kostičky krájenou, roztavenou slaninu a promícháme.

Porce horkých flíčků navršíme na teplý talíř, posypeme nastrouhaným tvarohem a přelijeme rozšlehanou smetanou.

Vhodný doplněk:

— míchaný salát z rajčat a zelených paprik

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Těstovinové flíčky velké	1200	vařením	2880
Sůl	40	—	40
Sádlo škvařené	100	—	100
Slanina bez kůže	300	—	300
Tvaroh tvrdý	500	—	500
Smetana kysaná 12%	200	—	200
Hmotnost potravin	2340	—	4020
Ztráty celkem			420
Hmotnost hotového výrobku			3600

19437 — SMAŽENÉ HŘÍBKY (Minutka)

10 porcí

1 porce: 100 g

Obalené plátky hříbků, usmažené do zlatova. Čerstvě smažené hříbky mají typickou vůni a chuť, jsou křehké.

Výrobní postup:

Zdravé, dobře očištěné hříbky opláchneme pečlivě ve vlažné vodě a okapané nakrájíme na silnější plátky.

Plátky hříbků osolíme, obalíme v prosáté hladké mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem, ve strouhané housce a smažíme v horkém oleji po obou stranách do zlatova.

Usmažené hříbky ihned podáváme, aby zůstaly křehké.

Vhodné přílohy:

— jemnější druhy zeleninových salátů
— různě upravené brambory

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hříbky čerstvé	1200	180	1020
Sůl	20	—	20
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	200	—	200
Olej stolní	200	—	200
Hmotnost potravin	1900	180	1720
Ztráty celkem			720
Hmotnost hotového výrobku			1000

19437/A — SMAŽENÉ ŽAMPIÓNY (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 100 g

Porce čerstvě smažených žampiónů. Smažené žampióny mají zlatovou barvu, jemnou typickou vůni a chuť, jsou křehké.

Výrobní postup:

Žampióny očistíme, opláchneme je ve vlažné vodě, okapané překrájíme na poloviny a osolíme.

Žampióny obalíme v prosáté hladké mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem, ve strouhané housce a smažíme v horkém oleji po obou stranách do zlatova.

Smažené žampióny podáváme ihned, aby zůstaly křehké.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Žampióny	1200	60	1140
Sůl	20	—	20
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	200	—	200
Olej stolní	200	—	200
Hmotnost potravin	1900	60	1840
Ztráty celkem			840
Hmotnost hotového výrobku			1000

19438 — PLNĚNÉ ŽAMPIÓNY (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 115 g

Porce plněných žampiónových kloboučků, zapečených do růžova, s doplňkem citrónu. Čerstvě upravené žampióny mají jemnou vůni a chuť.

Výrobní postup:

Žampióny očistíme, opláchneme je ve vlažné vodě, kloboučky oddělíme a vykrojíme. Vykrojenou část a třeně žampiónů drobně rozsekáme.

Očištěnou cibuli nakrájíme na drobno, podusíme ji na tuku, přidáme rozsekané žampióny, osolíme je, opepříme, přichutíme rajčatovým protlakem a krátce podusíme. Pak směs zalijeme vejci, dosolíme a usmažíme do zhoustnutí. Nakonec vmícháme drobně sekanou petrželovou nať.

Směsí naplníme žampiónové kloboučky, naskládáme je do máslem vymaštěné zapékací misky nebo na pánev, posypeme nastrouhaným sýrem, na povrchu pomastíme máslem a vložíme do trouby péci. Plněné žampióny pečeme zvolna do měkka, až je povrch růžový.

Plněné žampióny podáváme s doplňkem citrónu.

Vhodné přílohy:

— různé druhy pečiva
— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Žampióny	1200	60	1140
Cibule	100	15	85
Margarín	50	—	50
Sůl	20	—	20
Pepř mletý	1	—	1
Rajčatový protlak	30	—	30
Vejce 3 ks	120	—	120
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Sýr tvrdý (moravský bochník)	100	5	95
Máslo	100	—	100
Citrón 2 ks	200	20	180
Hmotnost potravin	1931	102,5	1828,5
Ztráty celkem			678,5
Hmotnost hotového výrobku			1150

19439 — SMAŽENÝ SÝR GORGONZOLA (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 100 g

Porce sýra gorgonzoly se slaninou, obalená v těstíčku a usmažená do zlatova. Pokrm má typickou vůni a chuť a je potřený máslem.

Výrobní postup:

Ze sýra gorgonzoly ukrojíme úhledný plátek, pokryjeme jej tenkým plátkem slaniny bez kůže a upevníme párátkem.

Z vajec, mléka, soli a prosáté hladké mouky připravíme těstíčko, připravený sýr v něm omočíme a smažíme v horkém oleji zprudka po obou stranách do zlatova. Usmažený sýr vyjmeme na teplý talíř a potřeme rozpuštěným máslem.

Smažený sýr gorgonzolu připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů
— pečivo

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Sýr gorgonzola	600	30	570
Slanina s kůží	150	7,5	142,5
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Mouka hladká	100	—	100
Sůl	10	—	10
Olej stolní	150	—	150
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	1240	37,5	1202,5
Ztráty celkem			202,5
Hmotnost hotového výrobku			1000

19440 — SMAŽENÝ SÝR (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 140 g (2 plátky)

Porce sýra obalená v trojbalu a usmažená. Čerstvě usmažený sýr má zlatovou barvu, typickou vůni a chuť a je křehký.

Výrobní postup:

Ze sýra odřízneme tvrdou kůru nebo odstraníme obal a nakrájíme tenčí plátky (2 ks na porci).

Plátky sýra obalíme v prosáté hladké mouce, ve vejcích rozmíchaných s mlékem, ve strouhané housce a smažíme v horkém oleji po obou stranách do zlatova. Usmažený sýr ihned podáváme.

Smažený sýr připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů
— pečivo

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Sýr tvrdý (moravský bochník)	1000	50	950
Mouka hladká	60	—	60
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	150	—	150
Houska strouhaná	200	—	200
Olej stolní	200	—	200
Hmotnost potravin	1690	50	1640
Ztráty celkem			240
Hmotnost hotového výrobku			1400

19440/A — SMAŽENÝ SÝR (malá porce) — 10 porcí

1 porce: 70 g (1 plátek)

Porce sýra obalená v trojbalu a usmažená. Čerstvě smažený sýr má zlatovou barvu, typickou vůni a chuť a je křehký.

Výrobní postup:

Ze sýra odřízneme tvrdou kůru nebo odstraníme obal a nakrájíme plátky.

Plátky sýra obalíme v prosáté hladké mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem, ve strouhané housce a smažíme v horkém oleji po obou stranách do zlatova.

Smažený sýr připravujeme na objednávku.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— jemnější druhy zeleninových salátů
— pečivo

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Sýr tvrdý (moravský bochník)	500	25	475
Mouka hladká	30	—	30
Vejce 1 kus	40	—	40
Mléko konzumní	75	—	75
Houska strouhaná	100	—	100
Olej stolní	100	—	100
Hmotnost potravin	845	25	820
Ztráty celkem			120
Hmotnost hotového výrobku			700

19441 — PLNĚNÍ ŠNECI

10 porcí

1 porce: 100 g (2 ks)

Porce (2 kousky) plněných šneků, upečených do zlatova. Pečená fáš je ochucená vínem, má jemnou vůni a chuť.

Výrobní postup:

Vyprané šneky vložíme do vařící vody a necháme asi 15 minut vařit. Vařené šneky odcedíme, dlouhou jehlou je vyjmeme z ulity, bílou část tělíčka oddělíme a drobně rozsekáme.

Žemle oloupeme, nakrájíme na drobné kostičky a pokropíme vínem.

Máslo utřeme se solí, žloutky a utřenými sardelemi, přidáme drobně sekanou petrželovou nať, rozsekané šneky, žemli nasáklou vínem, část prosáté strouhané housky, z bílků ušlehaný sníh a vše promícháme.

Připravenou nádivkou, tvarovanou do stejně velkých válečků, plníme čisté, dobře vyvařené ulity tak, aby část nádivky z ulity vyčnívala.

Vyčnívající nádivku obalíme ve zbylé strouhané housce promíchané se strouhaným sýrem a šneky pečeme zvolna v troubě do zlatova.

Plněné pečené šneky podáváme horké na ohnivzdorné misce nebo na dezertním talířku.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Šneci 20 ks	600	450	150
Žemle — veka	200	10	190
Bílé víno	200	—	200
Máslo	100	—	100
Vejce 3 ks	120	—	120
Sardele	100	5	95
Sůl	30	—	30
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Pepř mletý	1	—	1
Houska strouhaná	150	—	150
Sýr tvrdý (moravský bochník)	100	5	95
Hmotnost potravin	1611	472,5	1138,5
Ztráty celkem			138,5
Hmotnost hotového výrobku			1000

19442 — VEPŘOVÁ KREV NA CIBULCE

10 porcí

1 porce: 250 g

Porce vepřové krve pečené s cibulí a kořením. Pečená krev je tmavá, má typickou vůni a chuť, je vláčná.

Výrobní postup:

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno a osmažíme na sádle do zlatova.

Vepřovou krev procedíme, smícháme s žemlí namočenou v mléce, přidáme usmaženou cibuli, směs osolíme, opepříme, přidáme mleté nové koření, česnek utřený se solí, majoránku a dobře promícháme.

Upravenou krev vlijeme do čistého pekáče a pečeme v troubě. (Během pečení krví občas zamícháme.)

Vepřová krev při pečení zhoustne, není však trupelnatá, je dostatečně upečená, nebarví.

Vhodné přílohy:

— různě upravené brambory
— různé zeleninové saláty
— kysané zelí

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Cibule	300	45	255
Sádlo škvařené	200	—	200
Vepřová krev	1500	150	1350
Žemle — veka	600	—	600
Mléko konzumní	800	—	800
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Nové koření mleté	2	—	2
Majoránka	1	—	1
Česnek	30	3	27
Hmotnost potravin	3464	198	3266
Ztráty celkem			766
Hmotnost hotového výrobku			2500

19443 — KAPUSTOVÝ PŘÍVAREK (Kapusta dušená s brambory) 10 porcí

1 porce: 280 g

Porce kapusty dušené s brambory mírně zahuštěná zásmažkou. Kapusta i brambory jsou měkké, ale nerozvařené. Pokrm má typickou vůni a chuť, je kořeněný pepřem, paprikou a česnekem.

Výrobní postup:

Očištěnou, opláchnutou kapustu nakrájíme na menší kousky, spaříme ji v mírně osolené vařící vodě, vyjmeme a necháme okapat.

Oloupanou drobně nakrájenou cibuli osmahneme do růžova na polovině dávky sádla, přidáme kapustu a kmín, zalijeme ji vývarem, vložíme očištěné, na kostky nakrájené brambory a krátce povaříme.

Ze zbylého sádla a prosáté hladké mouky připravíme světlou zásmažku, zamícháme do ní papriku, utřený česnek, mírně ji rozředíme vodou, rozmícháme a přidáme ke kapustě s brambory.

Pokrm okořeníme mletým pepřem, dosolíme a dodusíme do měkka.

Do hotového pokrmu přidáme na kostičky nakrájenou roztavenou slaninu.

Kapustový přívarek podáváme k různým druhům masa, se sázeným vejcem apod.

Druh potravin	Hmotnost v g		
	hrubá	odpad	čistá
Kapusta	2000	400	1600
Cibule	150	22,5	127,5
Sádlo škvařené	200	—	200
Vývar B, receptura č. 10101	500	—	500
Sůl	30	—	30
Kmín	2	—	2
Brambory	1250	500	750
Mouka hladká	50	—	50
Paprika mletá	10	—	10
Česnek	20	2	18
Pepř mletý	1	—	1
Slanina bez kůže	50	—	50
Hmotnost potravin	4263	924,5	3338,5
Ztráty celkem			538,5
Hmotnost hotového výrobku			2800

19461 — TVAROHOVÝ NÁKYP

10 porcí

1 porce: 220 g

Porce tvarohového nákypu s rozinkami, přelitá smetanou. Nákyp je upraven buď v šálku nebo v pudinkové formě, má jemnou vůni a chuť, je propečený, vláčný.

Výrobní postup:

Do prolisovaného tvarohu přidáme 2/5 dávky smetany, žloutky, cukr, prosátou krupici, roztlučenou vanilku a vše promícháme.

Pak přidáme přebrané, opláchnuté a spařené rozinky a zlehka vmícháme sníh z bílků, ušlehaný s trochou cukru.

Připravenou hmotu rozdělíme do máslem vymaštěných polévkových šálků, nebo vložíme do pudinkové formy, na povrchu posypeme strouhanými suchary a poklademe kousky syrového másla.

Šálky nebo naplněnou formu vložíme do vodní lázně a zvolna pečeme v troubě asi 1 hodinu.

Porce nákypu vyklopíme na talíř a přelijeme zbývající smetanou.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Tvaroh měkký	1500	—	1500
Smetana 12%	250	—	250
Vejce 3 ks	120	—	120
Cukr	150	—	150
Krupice	150	—	150
Vanilka — proutky (nebo vanil. cukr)	5	—	5
Rozinky	100	—	100
Máslo	100	—	100
Suchary karlovarské	30	—	30
Hmotnost potravin	2405	—	2405
Ztráty celkem			205
Hmotnost hotového výrobku			2200

19463 — SYRNÍKY SE SMETANOU

10 porcí

1 porce: 200 g (3 ks)

3 syrníky pečené na másle a přelité kyselou smetanou. Syrníky mají jemnou vůni a chuť a jsou vláčné.

Výrobní postup:

Tvaroh prolisujeme sítem a promícháme s cukrem, krupicí a vejci.

V jemné strouhané housce tvarujeme malé placičky a rychleji je opékáme na másle.

Syrníky podáváme teplé a přeléváme kysanou smetanou.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Tvaroh měkký	1200	—	1200
Cukr	200	—	200
Krupice	100	—	100
Vejce 3 ks	120	—	120
Houska strouhaná	100	—	100
Máslo	150	—	150
Smetana kysaná 12%	250	—	250
Hmotnost potravin	2120	—	2120
Ztráty celkem			120
Hmotnost hotového výrobku			2000

19464 — KYSEL ZE ŠVESTEK

10 porcí

1 porce: 330 g

Porce švestkového kyselu. Dobře vychlazený kysel je osvěžující, má jemnou nakyslou vůni a chuť, je hustší.

Výrobní postup:

Do třetiny dávky studené vody nasypeme bramborovou moučku.

Švestky spaříme, prolisujeme, přidáme k nim cukr a 2/3 dávky vody a asi 6 minut je povaříme.

Povařené švestky prolisujeme sítem, přidáme bramborovou moučku dobře rozmíchanou ve vodě, citrónovou šťávu a opět asi 4 minuty povaříme.

(Dobře vychlazený kysel podáváme obvykle s piškotem.)

Kysel můžeme obdobným způsobem připravit i z jiného ovoce.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Voda pitná	1800	—	1800
Bramborová moučka (škrob)	120	—	120
Švestky čerstvé	2500	375	2125
Cukr	300	—	300
Citronová šťáva	50	—	50
Hmotnost potravin	4770	375	4395
Ztráty celkem			1095
Hmotnost hotového výrobku			3300

19464/A — KYSEL ZE ŠVESTEK (kompotových)

10 porcí

1 porce: 330 g

Porce švestkového kyselu. Dobře vychlazený kysel je osvěžující, má jemnou nakyslou vůni a chuť, je hustší.

Výrobní postup:

Do třetiny dávky studené vody nasypeme bramborovou moučku.

Švestky prolisujeme, přidáme k nim cukr a 2/3 dávky vody a asi 3 minuty je povaříme.

Povařené švestky smícháme s bramborovou moučkou dobře rozmíchanou ve vodě, přidáme citrónovou šťávu a opět asi 4 minuty povaříme.

(Dobře vychlazený kysel podáváme obvykle s piškotem.)

Kysel můžeme obdobným způsobem připravit i z jiného ovoce.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Voda pitná	1800	—	1800
Bramborová moučka (škrob)	120	—	120
Švestky kompotové	2500	375	2125
Cukr	300	—	300
Citrónová šťáva	50	—	50
Hmotnost potravin	4770	375	4395
Ztráty celkem			1095
Hmotnost hotového výrobku			3300

19465 — RÝŽOVÝ PILAV S JABLKY A MRKVÍ

10 porcí

1 porce: 200 g

Porce dušené rýže s jablky, mrkví a dalšími přísadami. Pokrm má jemnou vůni a chuť, mrkev a jablka jsou nakrájené na drobné kostičky. Pokrm je vláčný.

Výrobní postup:

Rýži přebereme, odměříme na šálky, pečlivě propláchneme, spaříme vařící vodou a odcedíme. Na rýži nalijeme dávku vody (1 1/2 šálku vody na 1 šálek rýže), přidáme třetinu másla, zvolna ji zavaříme, pak přikryjeme poklicí a v troubě dusíme do měkka.

Zvlášť podusíme v troše vody a části másla očištěnou, na drobné kostičky nakrájenou mrkev, přidáme cukr, přebrané, opláchnuté a spařené rozinky, oloupaná, na kostičky krájená jablka a směs dusíme asi 5 minut. Podušenou horkou směs promícháme s udušenou rýží.

Rýžový pilav podáváme horký.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Rýže	600	vařením	1200
Máslo	150	—	150
Mrkev	600	120	480
Cukr	60	—	60
Rozinky	100	—	100
Jablka	600	150	450
Hmotnost potravin	2110	270	2440
Ztráty celkem			440
Hmotnost hotového výrobku			2000

19466 — PUDING Z MRKVE S JABLKY

10 porcí

1 porce: 160 g

Porce pečeného pudingu s mrkví a jablky, přelitá malinovým sirupem ředěným vodou. Puding má jemnou vůni a chuť a je vláčný.

Výrobní postup:

Očištěnou mrkev uvaříme v části vody do měkka, odcedíme ji a jemně umeleme nebo nastrouháme.

K mrkvi přidáme oloupaná, nastrouhaná jablka a studenou krupicovou kaši.

Žloutky utřeme v míse s máslem a polovinou dávky cukru, přidáme skořici a sníh ušlehaný z bílků a zbylého cukru. Vše spojíme s mrkví, jablky a krupicovou kaší.

Hmotu vložíme do podlouhlé pudingové formy vymaštěné olejem. Naplněnou formu dáme do vodní lázně a puding pečeme zvolna asi 1 hodinu.

Upečený puding vyklopíme, krájíme na plátky a přeléváme malinovým sirupem ředěným vodou.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Mrkev	1300	260	1040
Jablka	500	175	325
Kaše krupicová, receptura č. 19626	220	—	220
Cukr krupice	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Máslo	100	—	100
Skořice mletá	5	—	5
Olej stolní	5	—	5
Sirup malinový	300	—	300
Voda pitná	100	—	100
Hmotnost potravin	2710	435	2275
Ztráty celkem			675
Hmotnost hotového výrobku			1600

19467 — ZELNÝ NÁKYP

10 porcí

1 porce: 250 g

Porce zelného nákypu upečeného v tvořítku. Nákyp má typickou vůni a chuť, je dobře propečený a vláčný.

Výrobní postup:

Očištěné hlávky zelí překrojíme v půli, košťály vyřízneme, zelí jemně nakrouháme, spaříme ve vařící vodě, vyjmeme na síto a necháme okapat a vychladnout.

V jedné třetině mléka rozmícháme bramborovou moučku.

Ve zbylém mléce rozšleháme vejce a jemně nastrouhané suchary, směs promícháme se zelím, přilijeme bramborovou moučku dobře rozmíchanou v mléce a rozpuštěné máslo a vše promícháme. Nákyp rozdělíme do olejem vymaštěných vhodných tvořítek, vložíme do pekáče s vodou a pečeme zvolna v troubě asi 1 hodinu.

Pečený zelný nákyp vyklopíme a podáváme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Zelí hlávkové	3000	600	2400
Mléko konzumní	250	—	250
Bramborová moučka (škrob)	30	—	30
Vejce 5 ks	200	—	200
Suchary vodové	150	—	150
Máslo	150	—	150
Olej stolní	20	—	20
Hmotnost potravin	3800	600	3200
Ztráty celkem			700
Hmotnost hotového výrobku			2500

19468 — KRUPICOVÝ SVÍTEK V MLÉCE

10 porcí

1 porce: 150 g včetně mléka

Porce krupicového svítku, přelitá horkým mlékem. Krupicový svítek má jemnou vůni a chuť, je dobře propečený a vláčný.

Výrobní postup:

Vejce vyšleháme s dvěma třetinami cukru do běla, přimícháme prosátou krupici a strouhanou kůru z pečlivě opláchnutého citrónu.

Pudingovou formu vymastíme olejem, naplníme připravenou hmotou, postavíme do vodní lázně a v mírně vyhřáté troubě pečeme asi 1 hodinu.

Pečený svítek vyklopíme, nakrájíme na porce a při podávání přeléváme horkým mlékem, oslazeným zbývající třetinou cukru.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Cukr	400	—	400
Vejce 12 ks	480	—	480
Krupice	400	—	400
Citrónová kůra	10	—	10
Olej stolní	5	—	5
Mléko konzumní	500	—	500
Hmotnost potravin	1795	—	1795
Ztráty celkem			295
Hmotnost hotového výrobku			1500

19469 — NUDLOVÝ NÁKYP S TVAROHEM

10 porcí

1 porce: 300 g

Porce nudlového nákypu s tvarohem. Nákyp, na povrchu mírně narůžovělý, má jemnou vůni a chuť, je propečený a vláčný.

Výrobní postup:

Široké nudle zavaříme do vařící osolené vody, za stálého míchání je uvaříme do měkka, odcedíme a propláchneme studenou vodou.

Okapané nudle promastíme 1/4 dávky másla.

Do prolisovaného tvarohu dáme 1 vejce a vyšleháme s 1/3 dávky mléka, přidáme cukr, nastrouhanou kůru z pečlivě opláchnutého citrónu a dobře zamícháme.

Do pekáče vymaštěného částí másla dáme polovinu připravených nudlí, pokryjeme je upraveným tvarohem a na tvaroh dáme druhou polovinu nudlí. Povrch pokapeme zbylým máslem.

Pekáč s nudlemi vložíme do většího pekáče s vodou a dáme péci do vyhřáté trouby. Asi po 20 minutách pečení zalijeme nákyp vejci rozšlehanými s mlékem a dopečeme, až se utvoří na povrchu slabě narůžovělá vaječná sedlina.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Nudle široké	700	vařením	1680
Sůl	20	—	20
Máslo	100	—	100
Tvaroh měkký	1000	—	1000
Vejce 3 ks	120	—	120
Mléko konzumní	300	—	300
Cukr	250	—	250
Citrónová kůra	10	—	10
Hmotnost potravin	2500	—	3480
Ztráty celkem			480
Hmotnost hotového výrobku			3000

19470 — RÝŽOVÝ NÁKYP S JABLKY

10 porcí

1 porce: 300 g

Porce rýžového nákypu s jablky. Rýžový nákyp má jemnou vůni a chuť, je propečený a vláčný. Na povrchu je posypaný práškovým cukrem.

Výrobní postup:

Dobře propláchnutou a spařenou rýži nasypeme do vařícího mléka, přidáme sůl, 1/4 dávky másla a za stálého míchání uvaříme hustou kaši. Rýžovou kaši necháme vychladnout.

Do vychladlé kaše přidáme žloutky utřené s 1/3 dávky cukru, nastrouhanou kůrou z pečlivě opláchnutého citrónu a sníh ušlehaný z bílků s další třetinou cukru. Vše lehce promícháme.

Pekáč vymastíme částí másla, na dno urovnáme polovinu upravené kaše, na ni rozložíme vrstvu oloupaných, na plátky nakrájených jablek, posypaných zbylým cukrem a skořicí a jablka pokryjeme druhou polovinou rýžové kaše. Povrch pokapeme rozpuštěným máslem, pekáč s nákypem vložíme do většího pekáče s vodou a dáme péci do trouby.

Po částečném zapečení přikryjeme nákyp papírem nebo alobalem, aby se na povrchu nezbarvil (neopekl).

Nákyp pečeme asi 30—50 minut.

Pečený nákyp krájíme plochou lžící na obdélníkové porce, klademe je na teplý talíř a posypeme moučkovým cukrem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Rýže	700	—	700
Mléko konzumní	1400	—	1400
Sůl	5	—	5
Máslo	200	—	200
Cukr	250	—	250
Citrónová kůra	20	—	20
Vejce 6 ks	240	—	240
Jablka	1200	420	780
Skořice mletá	2	—	2
Cukr moučka na posypání	20	—	20
Hmotnost potravin	4037	420	3617
Ztráty celkem			617
Hmotnost hotového výrobku			3000

19471 — JABLKOVÁ ŽEMLOVKA

10 porcí

1 porce: 300 g

Porce pečené jablkové žemlovky, na povrchu posypaná moučkovým cukrem. Pokrm má jemnou vůni a chuť, je propečený a vláčný.

Výrobní postup:

Bílou veku oloupeme, nakrájíme na plátky a pokropíme mlékem, ve kterém jsme rozmíchali vejce a necháme vsáknout.

Pekáč vymastíme 1/3 másla, po celé ploše naskládáme plátky namočené veky, pokryjeme je oloupanými, na plátky nakrájenými jablky, opláchnutými a spařenými rozinkami a pokropíme další třetinou rozpuštěného másla.

Jablka pokryjeme zbylou máčenou vekou a pokropíme zbývajícím máslem. Pekáč s žemlovkou vložíme do většího pekáče s vodou a dáme péci do trouby.

Žemlovku přikryjeme čistým papírem nebo alobalem, aby se na povrchu neutvořila opečená kůrka. Pečeme ji asi 1 hodinu.

Pečenou jablkovou žemlovku krájíme obvyklým způsobem a posypeme moučkovým cukrem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Bílá veka — žemle	1200	60	1140
Mléko konzumní	1200	—	1200
Vejce 2 ks	80	—	80
Máslo	200	—	200
Jablka	1000	350	650
Cukr	250	—	250
Skořice mletá	2	—	2
Rozinky	30	—	30
Cukr moučka na posypání	50	—	50
Hmotnost potravin	4012	410	3602
Ztráty celkem			602
Hmotnost hotového výrobku			3000

19472 — ŠTĚPÁNSKÁ OMELETA (Minutka)

10 porcí

1 porce: 280 g

Pečená piškotová omeleta, plněná meruňkovým džemem, pocukrovaná a ozdobená kompotem. Omeleta má jemnou vůni a chuť, je pórovitá a vláčná.

Výrobní postup:

Z bílků a cukru ušleháme tuhý sníh, přidáme jej do rozmíchaných žloutků, zvolna zasypeme prosátou hrubou moukou a lehce zamícháme.

Piškotovou hmotu nalijeme do máslem vymaštěné a moukou vysypané pánve, rozetřeme ji po celé ploše a pečeme v mírně vyhřáté troubě. Po zapečení přikryjeme omeletu čistým papírem, aby se na povrchu nezbarvila.

Upečenou omeletu potřeme meruňkovým džemem, přehneme v půli, překlopíme na teplý talíř, posypeme moučkovým cukrem a ozdobíme míchaným kompotem.

Štěpánskou omeletu připravujeme na objednávku.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vejce 30 ks	1200	—	1200
Cukr krupice	500	—	500
Mouka hrubá	700	—	700
Máslo	100	—	100
Džem meruňkový	200	—	200
Cukr moučka na posypání	100	—	100
Kompot míchaný	400	—	400
Hmotnost potravin	3200	—	3200
Ztráty celkem			400
Hmotnost hotového výrobku			2800

19473 — OMELETA SE ŠPENÁTEM, BRAMBORY (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 330 g, z toho 130 g omelety se špenátem a 200 g brambor

Vaječná omeleta plněná špenátem, s přílohou brambor. Omeleta má mírně nazlátlou barvu, typickou vůni a chuť upečených vajec a špenátu, je pomaštěná máslem, brambory jsou posypané petrželovou natí.

Výrobní postup:

Rozmíchaná vejce nalijeme na pánev vymaštěnou máslem, nepatrně je osolíme a za stálého míchání necháme ztuhnout.

Omeletu mírně zapečeme v troubě, potřeme ji upraveným špenátem, přeložíme v půli a překlopíme na talíř.

Jako přílohu podáváme vařené, oloupané brambory, které mírně osolíme, posypeme drobně sekanou petrželovou natí a vše pokapeme rozpuštěným máslem.

(Stejným způsobem můžeme upravit například omeletu s rajčaty, s hráškem apod.)

Omeletu se špenátem připravujeme na objednávku.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Máslo	200	—	200
Vejce 20 ks	800	—	800
Sůl	5	—	5
Špenát upravený podle receptury č. 19477, bez brambor	500	—	500
Brambory	3500	1400	2100
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	5015	1402,5	3612,5
Ztráty celkem			312,5
Hmotnost hotového výrobku			3300

19474 — KOPROVÁ OMÁČKA S KNEDLÍKY — 10 porcí

1 porce: 310 g, z toho omáčky 150 g

Bílá až nažloutlá omáčka s jemně nakrájeným koprem a s přílohou houskových knedlíků. Koprová omáčka má jemnou, mírně nakyslou vůni a chuť, je hustá, s kousky vajec.

Výrobní postup:

Prosátou mouku opražíme na sucho a zamícháme ji do jedné čtvrtiny dávky mléka.

Zbylé mléko přivedem k varu, za stálého míchání přilijeme opraženou mouku rozmíchanou s mlékem, za stálého prošlehávání nejméně 1/2 hodiny povaříme, osolíme, přidáme cukr, citrónovou šťávu a jemně usekaný, v trošce vody povařený kopr. Do omáčky přidáme syrové máslo a za stálého míchání ji vaříme asi 10 minut.

Povařenou omáčku odstavíme na okraj sporáku, tenkým praménkem do ní nalijeme rozmíchaná vejce a bez míchání je necháme v omáčce srazit.

Koprovou omáčku podáváme s nahřátými houskovými knedlíky.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Mléko konzumní	1500	—	1500
Mouka hladká	150	—	150
Sůl	5	—	5
Cukr	100	—	100
Citrón	100	50	50
Kopr čerstvý	100	25	75
Máslo	100	—	100
Vejce 1 kus	40	—	40
Houskové knedlíky 10 porcí, receptura č. 19909	1600	—	1600
Hmotnost potravin	3695	75	3620
Ztráty celkem			520
Hmotnost hotového výrobku			3100

19475 — KAROTKA S BRAMBORY

10 porcí

1 porce: 380 g, z toho karotky 180 g

Porce dušené karotky s vařenými brambory, posypanými sekanou petrželovou natí. Upravená karotka je mírně oslazená cukrem a zjemněná máslem a žloutkem. Má jemnou vůni a chuť, je nepatrně zahuštěná.

Výrobní postup:

Očištěnou, na drobné kostičky nakrájenou karotku zalijeme částí vody, mírně osolíme a dusíme pod poklicí do měkka.

Téměř měkkou karotku zahustíme prosátou, na sucho opraženou moukou, rozmícháme, přisladíme a dodusíme do měkka.

Hotovou karotku zjemníme 2/3 dávky másla a žloutkem rozmíchaným v mléce a krátce ji povaříme.

Dušenou karotku podáváme na teplém talíři s vařenými, nepatrně osolenými brambory, omaštěnými zbylým máslem a posypanými drobně sekanou petrželovou natí.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Karotka	2000	400	1600
Sůl	5	—	5
Mouka hladká	30	—	30
Cukr	50	—	50
Máslo	150	—	150
Žloutek 1 kus	20	—	20
Mléko konzumní	200	—	200
Brambory	3500	1400	2100
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	5965	1802,5	4162,5
Ztráty celkem			362,5
Hmotnost hotového výrobku			3800

19476 — BRUKVE — KEDLUBNY S BRAMBORY

10 porcí

1 porce: 380 g, z toho brukve — kedlubny 180 g

Porce dušených brukví — kedluben s vařenými brambory, posypanými sekanou petrželovou natí. Upravené brukve — kedlubny jsou mírně oslazené cukrem a zjemněné žloutkem; mají jemnou vůni a chuť, na povrchu je syrové máslo. Jsou nepatrně zahuštěné.

Výrobní postup:

Brukve — kedlubny oloupeme, zbavíme dřevnatých částí, nakrájíme na tenké plátky, zalijeme trochou vody a zvolna dusíme.

Poloměkké brukve — kedlubny zahustíme prosátou, na sucho opraženou moukou, mírně je osolíme, osladíme a dusíme do měkka. Před koncem dušení zalijeme brukve — kedlubny mlékem s rozšlehaným žloutkem a krátce povaříme.

Dušené brukve — kedlubny podáváme s vařenými brambory, posypanými opláchnutou, drobně sekanou petrželovou natí a mírně omaštěnými 1/3 dávky rozpuštěného másla.

Na každou porci brukví — kedluben položíme zbylé syrové máslo.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brukve — kedlubny	2000	400	1600
Mouka hladká	30	—	30
Sůl	5	—	5
Cukr	50	—	50
Mléko konzumní	200	—	200
Žloutek 1 kus	20	—	20
Brambory	3500	1400	2100
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Máslo	150	—	150
Hmotnost potravin	5965	1802,5	4162,5
Ztráty celkem			362,5
Hmotnost hotového výrobku			3800

19477 — ŠPENÁT S BRAMBORY

10 porcí

1 porce: 360 g, z toho špenátu 160 g

Porce dušeného špenátu s vařenými brambory, maštěnými máslem. Upravený špenát je mírně osolený, má typickou vůni a chuť, na povrchu je skousek syrového másla. Je nepatrně zahuštěný.

Výrobní postup:

Z čerstvého špenátu odstraníme kořínky a vadné listy a špenát opláchneme v několikeré vodě, abychom jej zbavili písku.

Čisté listy nasypeme do vařící vody, necháme přejít varem, scedíme je a necháme okapat.

Okapaný špenát prolisujeme, vložíme na 1/3 dávky másla, zahustíme prosátou, na sucho opraženou moukou, nepatrně osolíme, rozředíme mlékem a za stálého míchání podusíme.

Do hotového špenátu vmícháme dobře rozmíchaná vejce. Zamícháme je postupně tak, aby se nesrazila, ale špenát vázala.

Špenát podáváme na teplém talíři s vařenými brambory. Zbývající dávku syrového másla položíme na špenát.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Špenát čerstvý	2000	600	1400
Máslo	150	—	150
Mouka hladká	30	—	30
Sůl	5	—	5
Mléko konzumní	500	—	500
Vejce 10 ks	400	—	400
Brambory	3500	1400	2100
Hmotnost potravin	6585	2000	4585
Ztráty celkem			985
Hmotnost hotového výrobku			3600

19478 — MÍCHANÁ ZELENINA, BRAMBORY

10 porcí

1 porce: 400 g, z toho zeleniny 200 g

Porce míchané zeleniny s vařenými brambory, posypanými sekanou petrželovou natí. Zelenina je nepatrně zahuštěná, má jemnou vůni a chuť, na povrchu je část syrového másla.

Výrobní postup:

Mrkev a brukve — kedlubny očistíme, nakrájíme na kostičky, zalijeme malou dávkou horké vody a vaříme do poloměkka.

Poloměkkou zeleninu zahustíme prosátou, na sucho opraženou moukou, dobře rozmícháme a společně dodusíme do měkka. V malé dávce vody uvaříme květák rozebraný na růžičky a přidáme jej k podušené zelenině, kterou mírně osolíme a osladíme cukrem.

Nakonec do zeleniny přidáme sterilovaný hrášek, zelené fazolové lusky, žloutek rozmíchaný v mléce, 1/3 dávky másla a pokrm krátce povaříme.

Míchanou zeleninu podáváme s vařenými brambory, posypanými opláchnutou sekanou petrželovou natí.

Při expedici položíme na porci zeleniny zbývající dávku syrového másla.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Mrkev	500	100	400
Brukve — kedlubny	500	100	400
Mouka hladká	30	—	30
Květák očištěný	500	—	500
Sůl	5	—	5
Cukr	50	—	50
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	300	—	300
Lusky fazolové sterilované, bez nálevu	500	—	500
Mléko konzumní	200	—	200
Žloutek 1 kus	20	—	20
Máslo	150	—	150
Brambory	3500	1400	2100
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	6265	1602,5	4652,5
Ztráty celkem			652,5
Hmotnost hotového výrobku			4000

19479 — KVĚTÁK JAKO MOZEČEK, BRAMBORY (Minutka) 10 porcí

1 porce: 400 g, z toho květáku 200 g

Porce květáku s vejci a vařenými brambory posypanými sekanou petrželovou natí. Květák je mírně osolený, vláčný, má typickou vůni a chuť. Pokrm je hustší.

Výrobní postup:

Očištěný květák vložíme do osolené vody, abychom vypudili hmyz.

Potom květák dáme do vařící vody, uvaříme do měkka, vyjmeme a rozsekáme na drobné kousky.

Rozsekaný květák vložíme na pánev s 2/3 dávky másla a zvolna dusíme, až se voda odpaří. Pak květák zalijeme rozmíchanými vejci a mícháme jej do zhoustnutí.

Připravený pokrm podáváme s vařenými brambory, omaštěnými zbývající třetinou másla a posypanými opláchnutou, drobně sekanou petrželovou natí.

Druh potravin	Hmotnost v g		
	hrubá	odpad	čistá
Květák očištěný	2000	—	2000
Sůl	5	—	5
Máslo	150	—	150
Vejce 20 ks	800	—	80
Brambory	3500	1400	2100
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	6465	1402,5	5062,5
Ztráty celkem			1062,5
Hmotnost hotového výrobku			4000

195 – MOUČNÍKY

19501 — KRUPICOVÝ NÁKYP S JABLKY

10 porcí

1 porce: 160 g, z toho 145 g nákypu a 15 g rozředěného sirupu
Porce krupicového nákypu, podlitá rozředěným sirupem a pocukrovaná. Nákyp je propečený, vláčný, upečený do růžova. Nákyp má jemnou vůni a chuť po uvařené krupici a ochucených jablkách.

Výrobní postup:

Prosátou krupici nasypeme do vařícího mléka, mírně ji osolíme, přidáme 1/2 dávky másla a za stálého míchání uvaříme hustší kaši. Kaši odstavíme z tepelného zdroje a za občasného promíchání necháme vychladnout.

Vhodný pekáč vymastíme druhou polovinou másla.

Vejce rozklepeme a pečlivě oddělíme žloutky od bílků.

Žloutky vyšleháme s vanilkovým cukrem do běla, přidáme do nich jemně nastrouhanou kůru z pečlivě opláchnutého citrónu a lehce je vmícháme do vychladlé kaše.

Ze všech bílků ušleháme za postupného přidávání krupicového cukru pevný sníh a lehce jej vmícháme do připravené krupicové kaše se žloutky.

Do připraveného pekáče lehce rozetřeme polovinu krupicové nákypové hmoty, na ni navrstvíme oloupaná, jádřinců zbavená a na tenčí plátky nakrájená jablka, posypeme je směsí krupicového cukru se skořicí a propláchnutými, spařenými rozinkami; na vrstvu jablek rozetřeme zbývající krupicovou hmotu a nákyp upečeme ve středně vyhřáté troubě do růžova.

Při expedici krájíme krupicový nákyp obvyklým způsobem, podlijeme sirupem rozředěným vodou a posypeme moučkovým cukrem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Krupice	300	—	300
Mléko konzumní	800	—	800
Sůl	10	—	10
Máslo	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Bílky 2 ks	40	—	40
Cukr vanilínový	20	—	20
Citrónová kůra	10	—	10
Cukr krupice do bílků	50	—	50
Jablka	500	175	325
Cukr krupice do jablek	30	—	30
Skořice mletá	2	—	2
Rozinky	20	—	20
Cukr moučka	20	—	20
Sirup malinový	100	—	100
Voda pitná	50	—	50
Hmotnost potravin	2132	175	1957
Ztráty celkem			357
Hmotnost hotového výrobku			1600

19502 — RÝŽOVÝ NÁKYP S JABLKY

10 porcí

Jako moučník podáváme 1/2 porce (142 g) rýžového nákypu s jablky, vyrobeného podle receptury č. 19621 — RÝŽOVÝ NÁKYP S JABLKY na str. 594.

19503 — TŘEŠŇOVÁ BUBLANINA

10 porcí

1 porce: 90 g, z toho 70 g bublaniny a 20 g rozředěného sirupu

Porce bublaniny s čerstvými třešněmi a dalšími přísadami, podlitá rozředěným sirupem. Bublanina je propečená, kyprá, upečená do růžova. Má jemnou vůni a chuť po použitých surovinách a třešních.

Výrobní postup:

Dvě třetiny dávky změklého tuku vyšleháme s moučkovým cukrem za postupného přidávání žloutků. Do vyšlehaného tuku se žlutky přidáme jemně nastrouhanou kůru z pečlivě opláchnutého citrónu a za stálého přilévání mléka přimícháme hrubou mouku, prosátou s kypřícím a krémovým práškem.

Z bílků ušleháme za postupného přidávání krupicového cukru pevný sníh a lehce jej vmícháme do připravené směsi tuku s ostatními přísadami. Hotovou hmotu lehce rozetřeme do pekáče vymaštěného zbylým tukem a vysypaného prosátou moukou, posypeme opláchnutými a okapanými třešněmi a bublaninu upečeme ve vyhřáté troubě do růžova.

Po mírném prochladnutí vyklopíme bublaninu na nepatrně pomoučněný nebo tukem potřený papír, krájíme ji na jednotlivé porce — řezy, podlijeme sirupem rozředěným vodou a expedujeme.

Druh potraviny	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Margarín	90	—	90
Cukr moučka	50	—	50
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Mouka hrubá	160	—	160
Kypřící prášek	5	—	5
Krémový prášek	10	—	10
Citrónová kůra	10	—	10
Cukr krupicový	50	—	50
Třešně čerstvé	300	15	285
Sirup višňový	100	—	100
Voda pitná	100	—	100
Hmotnost potravin	1055	15	1040
Ztráty celkem			140
Hmotnost hotového výrobku			900

19503/A — TŘEŠŇOVÁ BUBLANINA (s kompotovými třešněmi)

10 porcí

1 porce: 90 g, z toho 70 g bublaniny a 20 g rozředěného sirupu

Výrobní postup:

Výrobní postup a dávky surovin jsou stejné jako u receptury č. 19503 TŘEŠŇOVÁ BUBLANINA. Rozdíl je ten, že místo dávky čerstvých třešní se použijí kompotové třešně bez nálevu.

19504 — JABLKOVÁ ŽEMLOVKA

10 porcí

Jako moučník podáváme 1/3 porce (103 g) žemlovky vyrobené podle receptury č. 19603 — JABLKOVÁ ŽEMLOVKA na str. 582.

19505 — TVAROHOVÁ ŽEMLOVKA

10 porcí

Jako moučník podáváme 1/3 porce (100 g) žemlovky, vyrobené podle receptury č. 19604 — TVAROHOVÁ ŽEMLOVKA na str. 582

19506 — PALAČINKY SE ZAVAŘENINOU

10 porcí

1 porce: 100 g (2 palačinky)

Kulaté tenké placky (palačinky) z jemného vaječného těsta, upečené do růžova. Palačinky jsou potřené džemem, svinuté nebo v polovině přeložené, překrojené do různých tvarů a pocukrované. Vůně a chuť palačinek jsou jemné a typické — po upečeném vaječném těstě a použitém džemu. Palačinky jsou propečené a vláčné.

Výrobní postup:

Vejce pečlivě rozmícháme, mírně osolíme, rozředíme mlékem a za stálého prošlehávání přisypáváme prosátou polohrubou mouku.

Z hotového hladkého těstíčka pečeme v pánvích vytřených tukem tenké palačinky (pečeme je po obou stranách).

Upečené horké palačinky potřeme tence džemem, svineme je nebo složíme, popřípadě překrojíme, posypeme je prosátým moučkovým cukrem a expedujeme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vejce 3 ks	120	—	120
Sůl	5	—	5
Mléko konzumní	500	—	500
Mouka polohrubá	250	—	250
Margarín	150	—	150
Džem	200	—	200
Cukr moučka	50	—	50
Hmotnost potravin	1275	—	1275
Ztráty celkem			275
Hmotnost hotového výrobku			1000

19506/A — PALAČINKY S ČOKOLÁDOU A ŠLEHAČKOU

10 porcí

1 porce: 125 g (2 palačinky)

Kulaté tenké placky (palačinky) z jemného vaječného těsta, upečené do růžova. Palačinky jsou potřené džemem, v polovině přeložené a překrojené do tvaru šátečků, pocukrované, posypané nastrouhanou čokoládou a ozdobené šlehačkou. Vůně a chuť palačinek jsou jemné a typické — po upečeném vaječném těstě, použitém džemu, čokoládě a šlehačce. Palačinky jsou propečené a vláčné.

Výrobní postup:

Vejce pečlivě rozmícháme s krupicovým cukrem, mírně osolíme, rozředíme mlékem a za stálého prošlehávání přisypáváme prosátou polohrubou mouku.

Z hotového hladkého těstíčka upečeme v tukem vytřených pánvích tenké palačinky (pečeme je po obou stranách).

Upečené horké palačinky potřeme tence džemem, v polovině je přeložíme a překrojíme.

Vzniklé šátečky srovnáme na talíř, posypeme moučkovým cukrem, nastrouhanou čokoládou a ozdobíme (nastříkáme) ušlehanou neslazenou smetanou (šlehačkou).

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vejce 3 ks	120	—	120
Cukr krupice	20	—	20
Sůl	5	—	5
Mléko konzumní	500	—	500
Mouka polohrubá	250	—	250
Margarín	150	—	150
Džem	200	—	200
Cukr moučka na posypání	50	—	50
Čokoláda na vaření	50	—	50
Smetana na šlehání 33%	200	—	200
Hmotnost potravin	1545	—	1545
Ztráty celkem			295
Hmotnost hotového výrobku			1250

19506/B — PALAČINKY S JAHODAMI A ŠLEHAČKOU — 10 porcí

1 porce: 150 g (2 palačinky)
Kulaté tenké placky (palačinky) z jemného vaječného těsta, upečené do růžova. Palačinky jsou potřené džemem, v polovině přeložené a překrojené do tvaru šátečků. Na povrchu jsou ozdobené kompotovými jahodami, šlehačkou a pocukrované. Vůně a chuť palačinek jsou jemné a typické — po upečeném vaječném těstě, použitém džemu, jahodách a šlehačce. Palačinky jsou propečené a vláčné.

Výrobní postup:

Výrobní postup je stejný jako u receptury č. 19505/A PALAČINKY S ČOKOLÁDOU A ŠLEHAČKOU. Rozdíl je ten, že na překrojené palačinky narovnáme dobře okapané jahody (větší překrojíme na poloviny), ozdobíme je (nastříkáme) ušlehanou (neslazenou) smetanou (šlehačkou) a posypeme moučkovým cukrem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vejce 3 ks	120	—	120
Cukr krupice	20	—	20
Sůl	5	—	5
Mléko konzumní	500	—	500
Mouka polohrubá	250	—	250
Margarín	150	—	150
Džem	200	—	200
Jahodový kompot, bez nálevu	300	—	300
Smetana na šlehání 33%	200	—	200
Cukr moučka	30	—	30
Hmotnost potravin	1775	—	1775
Ztráty celkem			275
Hmotnost hotového výrobku			1500

19507 — TVAROHOVÉ PALAČINKY ZAPÉKANÉ

Jako moučník podáváme 1/2 porce (30 g) tvarohových palačinek zapékaných, vyrobených podle receptury č. 19606 — TVAROHOVÉ PALAČINKY ZAPÉKANÉ na str. 583.

19508 — TVAROHOVÝ NÁKYP — 10 porcí

1 porce: 125 g
Porce nákypu z tvarohu, žemlí a dalších přísad, upečeného v páře a nakonec opečeného do světle nazlátlé barvy. Hotový nákyp má jemnou vůni a chuť po tvarohu, žemlích zvlhčených mlékem a dalších přísadách. Je vláčný, propečený, na řezu nažloutlý. Podává se posypaný směsí moučkového a vanilínového cukru.

Výrobní postup:

Tvaroh rozmícháme nebo prolisujeme a mírně osolíme.

Žemli nakrájíme na drobnější kostičky a zvlhčíme mlékem.

Vejce rozklepneme a pečlivě oddělíme žloutky od bílků.

Polovinu dávky másla vyšleháme s polovinou dávky cukru, přidáme žloutky, jemně nastrouhanou kůru z pečlivě opláchnutého citrónu, propláchnuté, spařené a okapané rozinky, připravený tvaroh a žemli a lehce promícháme.

Z bílků ušleháme za postupného přidávání druhé poloviny dávky krupicového cukru pevný sníh a lehce jej vmícháme do promíchané směsi tvarohu se žemlí a ostatními přísadami.

Vhodné tvořítko nebo nádobu vymastíme zbylou polovinou dávky másla, naplníme nákypovou hmotou a nákyp dusíme pod poklicí v páře ve vyhřáté troubě; před koncem úpravy nákyp odkryjeme, aby se povrch opekl.

Částečně prochladlý (ještě teplý) nákyp opatrně vyklopíme, krájíme na porce, posypeme směsí moučkového a vanilínového cukru a expedujeme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Tvaroh měkký	300	—	300
Sůl	2	—	2
Žemle — veka	500	—	500
Mléko konzumní	500	—	500
Vejce 3 ks	120	—	120
Máslo	100	—	100
Cukr krupice	100	—	100
Citrónová kůra	10	—	10
Rozinky	20	—	20
Cukr moučka	20	—	20
Vanilínový cukr	20	—	20
Hmotnost potravin	1692	—	1692
Ztráty celkem			442
Hmotnost hotového výrobku			1250

19509 — MAKOVÝ NÁKYP S KRÉMEM

10 porcí

1 porce: 100 g, z toho 50 g nákypu a 50 g krému

Porce makového nákypu, přelitá tekutým žloutkovým krémem. Hotový nákyp má jemnou a typickou vůni a chuť máku a žloutkového vanilkového krému. Nákyp je propečený a pórovitý; krém je nažloutlý, hladký, hustší a tekutý.

Výrobní postup:

Mák jemně umeleme. Vhodný pekáč nebo tvořítko vymastíme trochou tuku.

Zbývající tuk vyšleháme s polovinou dávky cukru, přidáme žloutky, jemně nastrouhanou kůru z pečlivě opláchnutého citrónu, přimícháme mletý mák, promíchaný s prosátou moukou, kypřícím práškem a sodovou vodu. Směs pečlivě promícháme a lehce do ní vmícháme pevný sníh ušlehaný z bílků za postupného přidávání zbylé poloviny cukru.

Makovou nákypovou hmotu lehce rozetřeme do připraveného pekáče nebo tvořítka a upečeme ve středně vyhřáté troubě do nazlátlé barvy.

Částečně prochladlý (ale ještě teplý) nákyp opatrně vyklopíme, krájíme na tenčí plátky — řezy, přeléváme tekutým krémem a expedujeme.

Příprava krému:

Tři pětiny dávky mléka dáme svařit s 1/2 dávky cukru a s podélně rozříznutým proutkem vanilky. Do vařícího mléka vlijeme krémový prášek, rozmíchaný pečlivě s další pětinou mléka, a za neustálého prošlehávání směs převaříme, až mírně zahoustne.

Do zahoustlé směsi zamícháme žloutky, rozšlehané se zbylou polovinou dávky cukru a zbylou dávkou mléka a zvolna za stálého prošlehávání uvedeme krém téměř do varu (nesmí se vařit, žloutky by se srazily).

Hotový krém uchováváme po čas expedice v nádobě s horkou vodou.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Mák	100	—	100
Margarín	100	—	100
Cukr moučka	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Citrónová kůra	10	—	10
Mouka hladká	200	—	200
Kypřící prášek	2	—	2
Sodová voda	150	—	150
Žloutkový vanilkový krém			
Mléko konzumní	500	—	500
Cukr krupice	60	—	60
Vanilka (nebo vanil. cukr)	2	—	2
Krémový prášek	20	—	20
Žloutky 2 ks	40	—	40
Hmotnost potravin	1364	—	1364
Ztráty celkem			364
Hmotnost hotového výrobku			1000

19510 — JABLKOVÝ ZÁVIN Z LISTOVÉHO TĚSTA

10 porcí

1 porce: 100 g

Porce jablkového závinu z listového těsta, posypaná moučkovým cukrem. Závin je upečený do růžova, má jemnou a typickou vůni a chuť listového těsta a ochucených jablek, je křehký, náplň je propečená.

Výrobní postup:

Ze stanovených dávek surovin připravíme listové těsto (postup je stejný jako u receptury č. 19546 LISTOVÉ TĚSTO na str. 574).

Hotové těsto rozválíme na tenčí plát (asi 2 mm tlustý) obdélníkového tvaru, 15—20 cm široký. Středem plátu nasypeme po celé délce oloupaná, jádřinců zbavená a na tenčí plátky nakrájená jablka, posypeme je směsí krupicového cukru se skořicí, prosátou strouhanou houskou a opláchnutými, spařenými rozinkami.

Jeden podélný okraj těsta přeložíme částečně přes náplň a potřeme rozmíchaným vejcem; druhý okraj přeložíme stejným způsobem a úzké okraje závinu stiskneme, aby šťáva z jablek během pečení nevytékala.

Jablkový závin na povrchu potřeme zbylým rozmíchaným vejcem a upečeme v horké troubě do zlatova (prudčeji zapékáme a volněji dopékáme).

Pečený závin krájíme na jednotlivé porce a posypeme je prosátým cukrem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Listové těsto:			
Margarín	200	—	200
Mouka polohrubá	220	—	220
Žloutek 1 kus	20	—	20
Voda pitná	80	—	80
Ocet	4	—	4
Sůl	2	—	2
Mouka hrubá na vyvalování	40	—	40
Náplň:			
Jablka	800	280	520
Cukr krupice	100	—	100
Skořice mletá	2	—	2
Houska strouhaná	20	—	20
Rozinky	20	—	20
Vejce 1 kus na potření	40	—	40
Cukr moučka na posypání	50	—	50
Hmotnost potravin	1598	280	1318
Ztráty celkem			318
Hmotnost hotového výrobku			1000

19511 — JABLKA V ŽUPANU

10 porcí

1 porce: 100 g (2 jablka)

Porce jablek naplněných rozinkami a upečených v listovém těstě do nazlátlé barvy. Moučník má jemnou vůni a chuť z upečeného listového těsta a ochucených jablek; těstový obal je křehký, jablka jsou měkká.

Výrobní postup:

Ze stanovených dávek surovin připravíme listové těsto (postup je stejný jako u receptury č. 19546 LISTOVÉ TĚSTO na str. 574).

Hotové těsto rozválíme na tenčí plát (asi 2 mm tlustý) a rozkrájíme jej na 20 čtverců. Na ně položíme oloupaná, jádřinců zbavená jablka (celá), posypeme je směsí moučkového cukru se skořicí, a do otvoru po jádřincích nasypeme zbylý cukr se skořicí a přebrané, opláchnuté a spařené rozinky.

Růžky těsta potřeme rozmíchaným vejcem a přeložíme je přes jablka. Zabalená jablka potřeme opět rozmíchaným vejcem a upečeme v horké troubě do zlatova (prudčeji zapékáme a volněji dopékáme).

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Listové těsto:			
Margarín	200	—	200
Mouka polohrubá	240	—	240
Žloutek 1 kus	20	—	20
Voda pitná	80	—	80
Ocet	4	—	4
Sůl	2	—	2
Mouka hrubá na vyvalování	20	—	20
Náplň:			
Jablka	1000	350	650
Cukr moučka	100	—	100
Skořice mletá	2	—	2
Rozinky	20	—	20
Vejce 1 kus na potření	40	—	40
Hmotnost potravin	1728	350	1378
Ztráty celkem			378
Hmotnost hotového výrobku			1000

19512 — PLUNDROVÉ KOLÁČE

10 porcí

1 porce: 80 g (2 koláče)

Koláče z kynutého, s tukem provalovaného těsta, plněné náplněmi a upečené do růžova. Koláče mají jemnou vůni a chuť upečeného těsta a jednotlivých ochucených náplní, jsou propečené a křehké. Podávají se teplé, posypané moučkovým cukrem.

Výrobní postup:

Částečně změklý tuk propracujeme na vále se 40 g prosáté polohrubé mouky, ze vzniklé hmoty utvoříme asi 1—2 cm vysoký plochý čtverec a necháme jej v chladu ztuhnout.

Droždí rozetřeme s moučkovým cukrem, rozředíme malým množstvím vlažného mléka, přimícháme trochu prosáté mouky a řídké těstíčko (kvásek) necháme na teple vykynout.

Do zbylé dávky prosáté polohrubé mouky přidáme 1/2 ks vejce, sůl, zbylou dávku vlažného mléka, vykynutý kvásek, směs pečlivě promícháme a vypracujeme hladké, tažné těsto a necháme je dostatečně vykynout.

Vykynuté těsto rozválíme do tvaru čtverce tak, že směrem od středu k cípům se těsto ztenčuje; střed těsta ponecháme tak tlustý, jak je vysoký připravený čtverec tuku, propracovaného s moukou.

Na střed těsta položíme čtverec tuku, přeložíme jednotlivými cípy, dobře jej zabalíme (jako psaníčko), rozválíme na delší plát (obdélník), třikrát jej přeložíme, přikryjeme a necháme asi 1/4 hodiny v chladu odpočinout. Těsto rozválíme a překládáme ještě dvakrát, pak je rozválíme na tenčí plát, tlustý asi 3—4 mm, a rozkrájíme na čtverce (20 čtverců). Do středu čtverců naneseme jednotlivé náplně (10 koláčů s mákem a 10 s tvarohem) a koláče zavážeme (protilehlé cípy — rohy — spojíme).

Naplněné koláče necháme dostatečně vykynout, potřeme je rozmíchaným vejcem a upečeme ve vyhřáté troubě do růžova.

Upečené koláče posypeme prosátým moučkovým cukrem a expedujeme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Margarín	140	—	140
Mouka polohrubá	260	—	260
Droždí	10	—	10
Cukr moučka	30	—	30
Mléko konzumní	120	—	120
Vejce 1 1/2 ks	60	—	60
Sůl	5	—	5
Mouka hrubá na vyvalování	20	—	20
Maková náplň, receptura č. 19517	150	—	150
Tvarohová náplň, receptura č. 19516	150	—	150
Cukr moučka na sypání	30	—	30
Hmotnost potravin	975	—	975
Ztráty celkem			175
Hmotnost hotového výrobku			800

19513 — DUKÁTOVÉ BUCHTIČKY S VANILKOVÝM KRÉMEM

10 porcí

Jako moučník podáváme 1/3 porce (113 g) dukátových buchtiček s vanilkovým krémem, vyrobených podle receptury č. 19607 — DUKÁTOVÉ BUCHTIČKY S VANILKOVÝM KRÉMEM na str. 584.

19513/A — DUKÁTOVÉ BUCHTIČKY SE ŠODÓ

10 porcí

Jako moučník podáváme 1/3 porce (66 g) buchtiček a 1/2 množství (50 g) šodó, vyrobených podle receptury č. 19607/A — DUKÁTOVÉ BUCHTIČKY SE ŠODÓ na str. 585.

19514 — BAVORSKÉ VDOLEČKY

Jako moučník podáváme 2 kusy (104 g) bavorských vdolečků, vyrobených podle receptury č. 19622 — BAVORSKÉ VDOLEČKY na str. 594.

19515 — DOMÁCÍ BUCHTY PLNĚNÉ

Jako moučník podáváme 2 kusy (100 g), tj. 1/3 porce domácích buchet plněných, vyrobených podle receptury č. 19608 — DOMÁCÍ BUCHTY PLNĚNÉ na str. 585.

19516 — TVAROHOVÁ NÁPLŇ

10 porcí

1 porce: 30 g

Měkký tvaroh rozmíchaný s vejcem, cukrem, kořením a dalšími přísadami. Tvarohová náplň má nažloutlou barvu s hustší konzistenci. Vůně a chuť jsou jemné a typické — z tvarohu a použitých přísad, zejména koření.

Výrobní postup:

Tvaroh rozmícháme nebo prolisujeme, přidáme vejce, cukr, nastrouhaný muškátový oříšek a jemně nastrouhanou kůru z pečlivě opláchnutého citrónu, opláchnuté, spařené a okapané rozinky a směs pečlivě promícháme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Tvaroh měkký	200	—	200
Vejce 1/2 kusu	20	—	20
Cukr	70	—	70
Muškátový oříšek	1	—	1
Kůra citrónová	10	—	10
Rozinky	20	—	20
Hmotnost potravin	321	—	321
Ztráty celkem			21
Hmotnost hotového výrobku			300

19517 — MAKOVÁ NÁPLŇ

10 porcí

1 porce: 30 g

Mletý mák, povařený s mlékem, cukrem, rozinkami a dalšími přísadami. Maková náplň má tmavší barvu a hustší konzistenci. Vůně a chuť jsou jemné a typické — z máku a použitých přísad, zejména perníku a citrónové kůry.

Výrobní postup:

Jemně umletý mák nasypeme do vařícího mléka a zvolna vaříme za občasného promíchání. Po nabobtnání a zhoustnutí přidáme do máku cukr, nastrouhaný perník, jemně nastrouhanou kůru z pečlivě opláchnutého citrónu, opláchnuté, spařené a okapané rozinky, směs znovu krátce povaříme a za občasného promíchání necháme vychladnout.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Mák	140	—	140
Mléko konzumní	250	—	250
Cukr	50	—	50
Perník strouhaný	40	—	40
Kůra citrónová	10	—	10
Rozinky	10	—	10
Hmotnost potravin	500	—	500
Ztráty celkem			200
Hmotnost hotového výrobku			300

19518 — LÍVANCE

Jako moučník podáváme 1/3 porce (80 g — 3 kusy) lívanců, vyrobených podle receptury č. 19609 — LÍVANCE na str. 587.

19519 — KOBLIHY

Jakou moučník podáváme 2 kusy (100 g) koblih, vyrobených podle receptury č. 19623 — KOBLIHY na str. 595.

19520 — TRHANEC S MALINOVOU ŠŤÁVOU

Jako moučník podáváme 1/3 porce (100 g) trhance s malinovou šťávou, vyrobeného podle receptury č. 19610 — TRHANEC S MALINOVOU ŠŤÁVOU na str. 587.

19521 — TVAROHOVÉ KNEDLÍKY

10 porcí

Jako moučník podáváme 1/2 váhy (140 g — 3 kusy) tvarohových knedlíků, vyrobených podle receptury č. 19624 — TVAROHOVÉ KNEDLÍKY na str. 595.

19522 — JABLKOVÝ ZÁVIN TAŽENÝ

10 porcí

1 porce: 70 g

Porce taženého jablkového závinu, posypaná moučkovým cukrem. Závin je do růžova upečený, má jemnou a typickou vůni a chuť — zejména z použitých jablek a chutících přísad. Těsto je na povrchu křehké, suché. Náplň je měkká, propečená, ochucená kořením a ostatními přísadami.

Výrobní postup:

Hladkou mouku prosijeme (trochu mouky necháme stranou na pomoučení ubrusu a pomoučení těsta), přidáme do ní dávku vejce, sůl, rum, vodu a vypracujeme hladké, nelepivé těsto. Hotové těsto mírně pomoučíme, přikryjeme vhodnou nádobou a necháme nejméně 1/4 hodiny odpočinout.

Na pracovní stůl prostřeme čistý ubrus a nepatrně jej pomoučíme. Odpočaté těsto částečně rozválíme, položíme na pomoučený ubrus a pečlivě vytahujeme, aby bylo co nejtenčí a nepotrhané. Na vytažené těsto rozložíme oloupaná, jádřinců zbavená a na jemné plátky nakrájená jablka, posypeme je směsí krupicového cukru se skořicí, očištěnými, opláchnutými a spařenými rozinkami, prosátou a na 1/3 dávky tuku osmaženou strouhanou houskou a pokropíme další 1/3 rozpuštěného tuku. Pomocí podloženého ubrusu těsto zavineme, závin položíme na plech pomaštěný tukem, potřeme zbylým tukem a upečeme ve středně vyhřáté troubě do růžova.

Při expedici krájíme závin na jednotlivé porce a posypeme moučkovým cukrem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Tažené těsto:			
Mouka hladká	200	—	200
Vejce 1/2 kusu	20	—	20
Sůl	2	—	2
Rum	10	—	10
Voda pitná	50	—	50
Náplň:			
Jablka	800	280	520
Cukr krupice	100	—	100
Skořice mletá	2	—	2
Rozinky	20	—	20
Houska strouhaná	100	—	100
Margarín	100	—	100
Cukr moučka na posypání	50	—	50
Hmotnost potravin	1454	280	1174
Ztráty celkem			474
Hmotnost hotového výrobku			700

19523 — ŠVESTKOVÉ KNEDLÍKY

Jako moučník podáváme 1/2 porce (170 g) švestkových knedlíků vyrobených podle receptury č. 19611 — ŠVESTKOVÉ KNEDLÍKY na str. 588.

19524 — KYNUTÉ KNEDLÍKY S POVIDLY

Jako moučník podáváme 1/3 porce (110 g — 2 kusy) kynutých knedlíků s povidly, vyrobených podle receptury č. 19612 — KYNUTÉ KNEDLÍKY S POVIDLY na str. 590.

19525 — BRAMBOROVÉ ŠIŠKY

Jako moučník podáváme 1/3 porce (120 g — 5 kusů) bramborových šišek s houskou, vyrobených podle receptury č. 19625 — BRAMBOROVÉ ŠIŠKY S HOUSKOU na str. 596.

19526 — POVIDLOVÉ TAŠTIČKY

Jako moučník podáváme 1/3 porce (113 g — 3 kusy) povidlových taštiček vyrobených podle receptury č. 19613 — POVIDLOVÉ TAŠTIČKY na str. 591.

19527 — KRUPICOVÁ KAŠE

Jako moučník podáváme 1/3 porce (120 g) krupicové kaše vyrobené podle receptury č. 19626 — KRUPICOVÁ KAŠE S MÁSLEM na str. 596.

19528 — RÝŽOVÁ KAŠE

Jako moučník podáváme 1/3 porce (120 g) rýžové kaše vyrobené podle receptury č. 19627 — RÝŽOVÁ KAŠE S MÁSLEM na str. 597.

19529 — POVIDLOVÁ NÁPLŇ

10 porcí

1 porce: 30 g

Povidla rozmíchaná s cukrem, rumem, vodou a mletým badyánem. Povidlová náplň má tmavou barvu, hustší konzistenci. Náplň má typickou vůni a chuť — z povidel a použitých přísad, zejména rumu a badyánu.

Výrobní postup:

Povidla rozmícháme s dávkou vody, přidáme cukr, rum a mletý badyán.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Povidla	250	—	250
Voda pitná	20	—	20
Cukr moučka	30	—	30
Rum	10	—	10
Badyán mletý	1	—	1
Hmotnost potravin	311	—	311
Ztráty celkem			11
Hmotnost hotového výrobku			300

19530 — NUDLE S PERNÍKEM

1 porce: 120 g včetně sypání a maštění

Porce širokých nudlí uvařených v osolené vodě do měkka, posypaná směsí perníku s cukrem a omaštěná rozpuštěným máslem. Vůně i chuť pokrmu jsou jemné a typické — z uvařených těstovin, perníku a másla.

Výrobní postup:

Nudle vsypeme do mírně osolené vařící vody, uvaříme je do měkka, vyjmeme, pečlivě propláchneme, necháme okapat a promastíme asi polovinou dávky másla.

Při expedici posypeme nudle směsí jemně nastrouhaného perníku s moučkovým cukrem a přelijeme zbylým rozpuštěným máslem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Nudle široké	400	vařením	960
Sůl	20	—	20
Voda pitná na uvaření a propláchnutí nudlí — podle potřeby			
Perník strouhaný	100	—	100
Cukr moučka	100	—	100
Máslo	100	—	100
Hmotnost potravin	720	—	1280
Ztráty celkem			80
Hmotnost hotového výrobku			1200

19531 — KOLÁČE DOMÁCÍ — TLAČENÉ

10 porcí

1 porce: 100 g (2 koláče)

Tlačené kulaté koláče z kynutého těsta, s různými náplněmi, posypané drobenkou. Koláče jsou upečené do růžova, mají jemnou vůni a chuť upečeného kynutého těsta a jednotlivých ochucených náplní. Jsou „lehké", propečené a vláčné, podávají se posypané moučkovým cukrem.

Výrobní postup:

Droždí promícháme s trochou cukru, rozředíme malým množstvím vlažného mléka, přidáme trochu prosáté hladké mouky a promícháme, až vznikne řídké těstíčko — kvásek, který necháme v teple vykynout.

Do zbylé dávky prosáté mouky (trochu mouky necháme stranou na tvarování těsta) přidáme zbylý cukr, 1 vejce, jemně nastrouhanou kůru z pečlivě opláchnutého citrónu, sůl, asi 2/3 dávky rozpuštěného vlažného tuku (zbylým tukem potřeme plech na koláče), zbylou dávku vlažného mléka, vykynutý kvásek a směs pečlivě promícháme a propracujeme.

Hotové těsto necháme dostatečně vykynout, potom je rozdělíme na 20 stejných dílků, které sválíme do kuliček. Těstové kuličky naklademe řídčeji na tukem potřený plech a necháme opět vykynout.

Do vykynutých kuliček vytlačíme pomocí malé naběračky nebo jiné vhodné pomůcky důlky a okraje koláčů potřeme zbylým rozmíchaným vejcem. Důlky naplníme pomocí sáčku jendotlivými náplněmi (10 koláčů s mákem a 10 s tvarohem) a posypeme drobenkou. Koláče opět necháme vykynout a pak je upečeme ve vyhřáté troubě do růžova.

Upečené koláče posypeme prosátým moučkovým cukrem a expedujeme.

Příprava drobenky:

Prosátou hrubou mouku, moučkový cukr a tuk promícháme — propracujeme vařečkou nebo jinou pomůckou tak, až se směs drobí.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Droždí	15	—	15
Cukr krupice	60	—	60
Mléko konzumní	150	—	150
Mouka hladká	420	—	420
Vejce 2 ks	80	—	80
Citrónová kůra	5	—	5
Sůl	4	—	4
Margarín	60	—	60
Maková náplň, receptura č. 19517	150	—	150
Tvarohová náplň, receptura č. 19516	150	—	150
Drobenka:			
Mouka hrubá	20	—	20
Cukr moučka	20	—	20
Margarín	20	—	20
Cukr moučka na posypání	50	—	50
Hmotnost potravin	1204	—	1204
Ztráty celkem			204
Hmotnost hotového výrobku			1000

19532 — NAZUKY

10 porcí

1 porce: 45 g (1 nazuk)

Tenké oválné placky z neslazeného kynutého, anýzem okořeněného těsta, potřené vejcem a upečené do zlatova. Nazuky jsou po upečení lesklé, mají jemnou vůni a chuť z upečeného kynutého těsta a použitého anýzu; jsou křehké, nevysušené.

Výrobní postup:

Droždí rozmícháme s trochou vlažného mléka, přidáme trochu prosáté hrubé mouky a promícháme, až vznikne řídké těstíčko — kvásek, který necháme na teple vykynout.

Do zbylé dávky prosáté mouky přidáme polovinu dávky vejce, zbylé vlažné mléko, mletý anýz, nepatrně osolíme a nakonec přidáme 50 g rozpuštěného vlažného tuku a vykynutý kvásek. Směs pečlivě promícháme, propracujeme těsto a necháme jej vykynout.

Vykynuté těsto rozdělíme na 10 stejných dílků, sválíme je do bochánků a ty necháme opět vykynout. Bochánky rozválíme na tenké oválky — placky, vysoké asi 3 mm, klademe je na plech potřený zbylým tukem, potřeme je zbylou dávkou rozmíchaného vejce, vidličkou nebo jinou vhodnou pomůckou naznačíme mřížky a nazuky rychleji upečeme ve vyhřáté troubě do zlatova.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Droždí	14	—	14
Mléko konzumní	90	—	90
Mouka hrubá	275	—	275
Vejce 3/4 ks	30	—	30
Anýz mletý	3	—	3
Sůl	3	—	3
Margarín	75	—	75
Mouka hladká na vyvalování	25	—	25
Hmotnost potravin	515	—	515
Ztráty celkem			65
Hmotnost hotového výrobku			450

19533 — KŘEHKÝ KOLÁČ S JABLKY

10 porcí

1 porce: 50 g

Porce koláče (výseč) z křehkého těsta s jablky. Koláč je upečený do zlatova, má jemnou vůni a chuť upečených, ochucených jablek s přísadami a použitého těsta. Je křehký, na řezu jsou viditelné 2 vrstvy těsta a 1 vrstva jablek.

Výrobní postup:

Hladkou a hrubou mouku prosijeme s kypřícím práškem, přidáme změklý tuk, prosátý moučkový cukr, vodu, mírně osolíme, zamícháme a velmi krátce propracujeme.

Dvěma třetinami dávky těsta vyložíme dno dortového tvořítka a vytvoříme 2 cm vysoký kraj. Na těsto rozložíme oloupaná a jádřinců zbavená jablka, nakrájená na jemné plátky a promíchaná se směsí krupicového a vanilínového cukru, jemně nastrouhané kůry z pečlivě opláchnutého citrónu a bramborovou moučkou.

Vrstvu jablek přikryjeme zbylou 1/3 těsta, povrch potřeme rozmíchaným vejcem a propícháme vidličkou, aby během pečení mohla unikat pára.

Koláč upečeme ve středně vyhřáté troubě do zlatova.

Při expedici jej krájíme na jednotlivé porce a posypeme moučkovým cukrem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Těsto:			
Mouka hladká	75	—	75
Mouka hrubá	65	—	65
Kypřící prášek	1,5	—	1,5
Margarín	65	—	65
Cukr moučka	30	—	30
Voda pitná	50	—	50
Sůl	1,5	—	1,5
Náplň:			
Jablka	500	175	325
Cukr krupice	50	—	50
Vanilínový cukr	5	—	5
Citrónová kůra	10	—	10
Bramborová moučka (škrob)	10	—	10
Vejce 1/2 kusu	20	—	20
Cukr moučka na posypání	50	—	50
Hmotnost potravin	933	175	758
Ztráty celkem			258
Hmotnost hotového výrobku			500

19534 — ŘEZY Z JEMNÉHO LITÉHO TĚSTA

10 porcí

1 porce: 40 g

Řezy z litého kynutého těsta, posypané drobenkou a upečené do zlatova. Moučník má typickou vůni a chuť upečeného kynutého těsta a drobenky; je křehký, na řezu pórovitý.

Výrobní postup:

Droždí promícháme s cukrem, rozředíme trochou vlažného mléka, přidáme trochu prosáté mouky a promícháme, až vznikne řídké těstíčko — kvásek, který necháme na teple vykynout.

Do zbylé dávky prosáté mouky přidáme zbylé mléko, půl vejce, sůl, rozpuštěný vlažný tuk (trochou tuku vymastíme vhodný pekáč na koláč), vykynutý kvásek a směs pečlivě promícháme, až vznikne řidší těsto.

Těsto nalijeme do připraveného pekáče, urovnáme je, necháme vykynout, posypeme drobenkou a upečeme ve vyhřáté troubě do zlatova.

Upečený koláč krájíme na jednotlivé porce a expedujeme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Droždí	10	—	10
Cukr krupice	35	—	35
Mléko konzumní	150	—	150
Mouka hladká	170	—	170
Mouka hrubá	40	—	40
Vejce 1/2 kusu	20	—	20
Sůl	2	—	2
Margarín	35	—	35
Drobenka:			
Mouka hladká	30	—	30
Cukr moučka	20	—	20
Margarín	20	—	20
Hmotnost potravin	532	—	532
Ztráty celkem			132
Hmotnost hotového výrobku			400

19535 — PLETENEC Z PLUNDROVÉHO TĚSTA — 10 porcí

1 porce: 50 g

Moučník z kynutého těsta, provalovaného s tukem. Jednotlivé prameny pletence jsou naplněny směsí cukru, skořice a rozinek. Pletenec je upečený do růžova, propečený a křehký. Vůně i chuť pletence jsou jemné — z upečeného těsta, použité skořice a rozinek.

Výrobní postup:

Dvě třetiny (asi 80 g) částečně změklého tuku propracujeme na vále asi se 30 g prosáté hladké mouky, ze vzniklé hmoty ztvarujeme čtverec asi 1 cm vysoký a necháme jej v chladu ztuhnout.

Droždí promícháme s moučkovým cukrem, rozředíme malým množstvím vlažného mléka, přidáme trochu prosáté hrubé mouky a promícháme, až vznikne řídké těstíčko — kvásek, který necháme na teple vykynout.

Do zbylé dávky prosáté hrubé mouky přidáme 1/2 kusu vejce, sůl, zbylou dávku vlažného mléka a rozehřátého vlažného tuku, vykynutý kvásek, směs pečlivě promícháme a vypracujeme hladké, tažné a tužší těsto.

Hotové těsto necháme dostatečně vykynout, potom je rozválíme do tvaru čtverce tak, že směrem od středu k cípům se těsto ztenčuje. Střed těsta je tak vysoký, jako připravený čtverec tuku propracovaného s moukou.

Na střed těsta vložíme čtverec tuku, překryjeme jej jednotlivými cípy, dobře zabalíme (jako psaníčko) a těsto rozválíme na delší obdélníkový plát, 3krát je přeložíme a necháme přikrytý v chladu odpočinout asi 1/4 hodiny.

Rozválení a přeložení těsta opakujeme ještě dvakrát, potom je rozválíme na tenčí, užší plát (asi 20 cm široký) a rozkrájíme na 3 stejné pruhy.

Střed každého pruhu těsta posypeme po celé délce krystalovým cukrem, opláchnutými, spařenými a okapanými rozinkami a mletou skořicí, podélné okraje pruhů přeložíme přes sebe a ze vzniklých 3 pramenů upleteme pletenec. Po krátkém vykynutí jej potřeme zbylým rozmíchaným vejcem a upečeme ve vyhřáté troubě do růžova.

Vychladlý pletenec krájíme na jednotlivé porce — řezy.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Margarín	125	—	125
Mouka hladká	70	—	70
Droždí	10	—	10
Cukr moučka	10	—	10
Mléko konzumní	80	—	80
Mouka hrubá	200	—	200
Vejce 1 kus	40	—	40
Sůl	2	—	2
Cukr krystal	30	—	30
Rozinky	30	—	30
Skořice mletá	3	—	3
Hmotnost potravin	600	—	600
Ztráty celkem			100
Hmotnost hotového výrobku			500

19536 — BOMBA MALAKOV

30 porcí

1 porce: 110 g včetně šlehačky a čokolády

Porce moučníků z piškotů, zvlhčených oslazeným mlékem a likérem a střídavě vrstvených s jemným máslovým kakaovým krémem v bombovém tvořítku (tvořítko tvaru polokoule apod.). Ztuhlá směs se krájí na jednotlivé porce a zdobí vyšlehanou smetanou a hoblinami čokolády. Bomba Malakov má jemnou vůni a chuť použitých surovin, zejména máslového krému s kakaem, likéru a šlehačky, a lehkou máslovou konzistenci. Na řezu jsou viditelné vrstvy krému a piškotů.

Výrobní postup:

Vejce rozklepeme a pečlivě oddělíme žloutky od bílků. Žloutky vyšleháme se 100 g cukru doběla. Z bílků vyšleháme za postupného přidávání zbylého cukru pevný sníh.

Obě vyšlehané směsi lehce spojíme — promícháme a za pomalého přisypávání prosáté mouky a lehkého promíchávání vařečkou připravíme piškotovou hmotu. Pomocí sáčku a hladké trubičky ji nastříkáme ve tvaru piškotů na čistý, pevný papír, posypeme prosátým moučkovým cukrem a upečeme ve vyhřáté troubě do růžova. Upečené piškoty ještě za tepla sejmeme z papíru pomocí nože.

Dvě třetiny dávky mléka uvedeme do varu s 1/2 dávky krupicového cukru, zalijeme směsí krémového prášku rozmíchaného s trochou studeného mléka a krátce povaříme. Celá vejce a žloutky pečlivě rozšleháme se zbylou polovinou krupicového cukru, rozředíme trochou studeného mléka a za stálého promíchávání vlijeme do vařícího mléka s krémovým práškem a zahříváme na páře, až směs zhoustne (nesmí se vařit, vejce by se srazila).

Zhoustlý vaječný krém necháme za občasného promíchání vychladnout.

Změklé máslo vyšleháme s prosátým moučkovým cukrem, zašleháme kakaový prášek (zalitý trochou vařícího mléka a vychladlý) a postupně přidáváme do máslového krému vychladlý vaječný krém.

Vhodné tvořítko (bombu) pečlivě vyložené pergamínovým papírem vystříkáme celé pomocí sáčku částí hotového krému a krém necháme v chladu ztuhnout.

Mléko svařené s cukrem a vychladlé ochutíme stanovenou dávkou Curacao likéru. Do této směsi namáčíme postupně piškoty a klademe je v tenčí vrstvě do připravené, krémem vystříkané bomby. Na vrstvu piškotů nastříkáme vrstvu krému, a tak pokračujme, až je tvořítko plné — horní vrstvu tvoří krém.

Po ztuhnutí vyklopíme bombu z tvořítka, odstraníme pergamínový papír a naznačíme porce.

Při expedici ukrojíme potřebné porce, ozdobíme je ušlehanou, moučkovým cukrem oslazenou smetanou a posypeme čokoládovými hoblinami.

Hotovou bombu udržujeme stále v chladničce.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Piškoty:			
Vejce 9 ks	360	—	360
Cukr krupice	280	—	280
Mouka hrubá	450	—	450
Cukr moučka na posypání piškotu	50	—	50
Máslový kakaový krém:			
Mléko konzumní	500	—	500
Cukr krupice	100	—	100
Krémový prášek	12	—	12
Vejce 2 ks	80	—	80
Žloutky 3 ks	60	—	60
Kakao	100	—	100
Máslo	600	—	600
Cukr moučka	150	—	150
Směs na zvlhčení piškotů:			
Mléko konzumní	500	—	500
Cukr krupice	175	—	175
Curaçao	200	—	200
Ozdoba:			
Smetana na šlehání 33%	600	—	600
Cukr moučka	35	—	35
Čokoláda	100	—	100
Hmotnost potravin	4352	—	4352
Ztráty celkem			1052
Hmotnost hotového výrobku			3300

19537 — SOLNOHRADSKÉ NOKY Z ODPALOVANÉHO TĚSTA — 10 porcí

1 porce: 100 g

Malé nočky z jemného odpalovaného (odpařovaného) těsta, uvařené a upečené s vyšlehaným máslem a dalšími přísadami. Solnohradské noky mají jemnou vůni a chuť ze směsi použitých surovin, jsou vláčné a propečené.

Výrobní postup:

Do vařícího mléka přidáme tuk, mírně osolíme, zasypeme za neustálého promíchávání prosátou hladkou moukou a vzniklé těsto dále mícháme, ať se částečně odpaří a přestane lepit na stěny nádoby.

Odpařené těsto necháme za občasného promíchání prochladnout, postupně zamícháme vejce a propracujeme, až je hladké.

Z hotového těsta vykrajujeme menší nočky a zavaříme je do vroucího mléka. Uvařené nočky vyjmeme a necháme okapat.

Změklé máslo vyšleháme s prosátým moučkovým cukrem, přidáme jemně nastrouhanou kůru z pečlivě opláchnutého citrónu, postupně zašleháme žloutky a nakonec zamícháme 80 g prosáté bílé strouhané housky.

Do hotové máslové hmoty lehce vmícháme uvařené a okapané nočky a nakonec ji zlehčíme tuhým sněhem, ušlehaným z bílků za postupného přidávání krupicového cukru.

Hotovou směs lehce rozetřeme do vhodného pekáče, vymaštěného tukem a vysypaného zbylou částí strouhané housky a zvolna upečeme ve středně vyhřáté troubě.

Hotový moučník krájíme na porce a expedujeme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Noky:			
Mléko konzumní	300	—	300
Margarín	40	—	40
Sůl	10	—	10
Mouka hladká	200	—	200
Vejce 5 ks	200	—	200
Mléko na vaření noků	200	—	200
Máslová hmota:			
Máslo	100	—	100
Cukr moučka	40	—	40
Citrónová kůra	10	—	10
Žloutky 5 ks	100	—	100
Houska strouhaná bílá do hmoty a na vysypání pekáče	100	—	100
Bílky 5 ks	100	—	100
Cukr krupice	100	—	100
Margarín	20	—	20
Hmotnost potravin	1520	—	1520
Ztráty celkem			520
Hmotnost hotového výrobku			1000

19538 — SOLNOHRADSKÉ NOKY Z PIŠKOTOVÉHO TĚSTA — 10 porcí

1 porce: 100 g

Noky vykrojené z piškotové hmoty, upečené na mléce do růžova, posypané moučkovým cukrem. Noky jsou mírně nažloutlé, mají jemnou vůni a chuť piškotového korpusu, jsou propečené a vláčné.

Výrobní postup:

Vejce rozklepeme a pečlivě oddělíme žloutky od bílků.

Žloutky vyšleháme do běla s 50 g krupicového cukru.

Z bílků vyšleháme za postupného přidávání zbylé dávky cukru pevný sníh. Sníh lehce spojíme (promícháme) se žloutky a za postupného přisypávání prosáté mouky a lehkého promíchávání (protahování) vařečkou připravíme piškotovou hmotu.

Dávku mléka vlijeme do vhodného většího pekáče a uvedeme do varu (je třeba, aby vrstva mléka byla nízká). Připravenou piškotovou hmotu vložíme do pekáče s mlékem, lehce rozetřeme do stejnoměrné vrstvy a ve vyhřáté troubě upečeme do růžova. Hmota je navrchu opečená a vespod vláčná od vstřebaného mléka.

Z upečené hmoty vykrajujeme lžící menší noky, posypeme je moučkovým cukrem a expedujeme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vejce 10 ks	400	—	400
Cukr krupice	250	—	250
Mouka hladká	300	—	300
Mléko konzumní	300	—	300
Cukr moučka	20	—	20
Hmotnost potravin	1270	—	1270
Ztráty celkem			270
Hmotnost hotového výrobku			1000

19539 — PUDING DIPLOMAT

10 porcí

1 porce: 140 g včetně šlehačky a čokolády

Korpus ze šlehané vaječné hmoty, nakrájený na kostky, promíchaný s nakrájeným kompotem a rozinkami, zastřiknutý griotkou, naplněný do vhodného tvořítka, zalitý jemným vanilkovým vaječným krémem a uvařený v páře. Vychladlý puding se zdobí vyšlehanou smetanou a hoblinami čokolády. Puding Diplomat má jemnou vůni a chuť použitých surovin, zejména ovoce, vaječného krému a šlehačky, je vláčný. Na řezu je viditlená mozaika korpusu, ovoce a rozinek.

Výrobní postup:

Vejce rozklepeme a pečlivě oddělíme žloutky od bílků. Žloutky ušleháme do běla s polovinou cukru. Z bílků vyšleháme za postupného přidávání zbylého cukru pevný sníh.

Sníh lehce spojíme (promícháme) s ušlehanými žloutky a za pomalého přisypávání prosáté mouky a lehkého promíchávání (protahování) vařečkou připravíme vaječnou hmotu. Lehce ji rozetřeme na pevný papír a upečeme ve vyhřáté troubě do růžova (hmotu můžeme péci i na pekáči vyloženém papírem, nebo v dortovém či jiném tvořítku). Upečený korpus zbavíme papíru, necháme vychladnout a nakrájíme na menší kostky.

Dvě třetiny dávky mléka uvedeme do varu s 1/2 dávky krupicového cukru a rozpůlenou vanilkou, zalijeme směsí krémového prášku rozmíchaného s trochou studeného mléka a krátce převaříme. Vejce pečlivě rozšleháme s druhou polovinou krupicového cukru, rozředíme zbylým studeným mlékem, za stálého promíchávání vlijeme do vařícího mléka s krémovým práškem a zahříváme na páře, až směs zhoustne (nesmí se vařit, vejce by se srazila).

Zhoustlý „vaječný krém" necháme za občasného promíchání vychladnout.

Kompotové třesně a ryngle zbavíme pecek a nakrájíme s meruňkami na menší kousky. Rozinky pečlivě přebereme, zbavíme stopek, opláchneme, spaříme a necháme okapat.

Nakrájené ovoce, rozinky a připravený nakrájený vaječný korpus lehce promícháme (prohodíme), pokropíme griotkou a nasypeme do vhodného tvořítka, vyloženého pergamínovým papírem.

Směs zalijeme připraveným prochladlým vaječným krémem a tvořítko s pudingem vložíme do nádoby s vodou (hladina vody smí sahat do 3/4 pudingové formy) a puding vaříme zvolna nejméně 1 hodinu.

Vychladlý puding vyklopíme, zbavíme papíru, krájíme na jednotlivé porce, ozdobíme ušlehanou, moučkovým cukrem oslazenou smetanou a čokoládovými hoblinami a expedujeme.

(Puding lze upravovat také jako jednotlivé porce ve vhodném tvořítku, které je třeba v tom případě vytřít stolním olejem.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Korpus:			
Vejce 3 ks	120	—	120
Cukr krupice	110	—	110
Mouka hladká	150	—	150
Vaječný krém:			
Mléko konzumní	600	—	600
Vanilka nebo vanilín. cukr.	5	—	5
Cukr krupice	300	—	300
Krémový prášek	20	—	20
Vejce 4 ks	160	—	160
Kompot:			
Třešňový (bez nálevu)	100	20	80
Rynglový (bez nálevu)	100	20	80
Meruňky půlené (bez nálevu)	100	—	100
Rozinky	100	5	95
Griotka	50	—	50
Ozdoba:			
Smetana na šlehání 33 %	200	—	200
Cukr moučka	20	—	20
Čokoláda	50	—	50
Hmotnost potravin	2185	45	2140
Ztráty celkem			740
Hmotnost hotového výrobku			1400

19540 — KRÉM KARAMEL

10 porcí

1 porce: 120 g včetně šlehačky

Jemný vaječný krém s přísadou karamelu, uvařený v páře. Vychladlý krém se zdobí vyšlehanou smetanou. Krém karamel je nažloutlý až nahnědlý, má jemnou vůni a chuť vaječného krému s přísadou karamelu, vanilky a šlehačky, je hladký a vláčný.

Výrobní postup:

Krupicový cukr nasypeme na ocelovou pánev, nepatrně jej pokropíme vodou a zvolna, za stálého míchání, necháme zkaramelizovat do mírně nahnědlé barvy. Polovinu karamelu ihned rozlijeme do deseti předem připravených, olejem vytřených tvořítek (šálků) tak, aby dno bylo mírně pokryto ztuhlým karamelem.

Dvě třetiny dávky mléka přivedeme k varu s 1/3 dávky cukru a rozpůlenou vanilkou, přidáme zbylou polovinu karamelu, přilijeme krémový prášek rozmíchaný s trochou studeného mléka a krátce povaříme.

Vejce pečlivě rozšleháme se zbylými dvěma třetinami cukru, rozředíme zbylým studeným mlékem, za stálého promíchávání vlijeme do vařícího mléka s krémovým práškem a zahříváme na páře, až směs zhoustne (nesmí se vařit, vejce by se srazila). Zhoustlý karamelový krém procedíme žíněným sítem a za občasného promíchání necháme prochladnout.

Prochladlý krém rozdělíme do tvořítek se ztuhlým karamelem (plníme do 3/4 výšky).

Naplněná tvořítka vložíme do nádoby s vodou (tak, aby hladina vody sahala do 3/4 výše krému) a vaříme zvolna nejméně 1 hodinu.

Vychladlý krém vyklopíme na talířek a ozdobíme ušlehanou, moučkovým cukrem oslazenou smetanou a expedujeme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Cukr krupice na karamel	150	—	150
Voda pitná	20	—	20
Olej stolní	5	—	5
Mléko konzumní	750	—	750
Cukr krupice	150	—	150
Vanilka nebo vanilín. cukr	5	—	5
Krémový prášek	20	—	20
Vejce 5 ks	200	—	200
Smetana na šlehání 33 %	300	—	300
Cukr moučka	20	—	20
Hmotnost potravin	1620	—	1620
Ztráty celkem			420
Hmotnost hotového výrobku			1200

19541 — OMELETA MONACO (Minutka)

10 porcí

1 porce: 230 g

Lehká, pórovitá omeleta ze směsi vyšlehaných žloutků, bílků a mouky, upečená do zlatova, potřená džemem a v polovině přeložená. Na povrchu je omeleta ozdobená vyšlehanou smetanou a kompotovým ovocem a postříknutá lihovinou Apricot brandy. Hotová omeleta má jemnou vůni a chuť piškotové hmoty, šlehačky, směsi ovoce a lihoviny.

Výrobní postup:

Vejce rozklepeme a pečlivě oddělíme od bílků.

Vhodnou kulatou pánvičku vymastíme máslem a vysypeme trochou mouky.

Žloutky ušleháme do běla s polovinou dávky krupicového cukru.

Z bílků ušleháme za postupného přidávání zbylé dávky cukru pevný sníh. Sníh lehce spojíme (promícháme) se žloutky a za pomalého přisypávání prosáté mouky a lehkého promíchávání vařečkou připravíme piškotovou hmotu. Hotovou hmotu lehce rozetřeme do připravené pánvičky a upečeme ve středně vyhřáté troubě do světle nazlátlé barvy.

Upečenou omeletu potřeme džemem, v polovině přeložíme, vyklopíme na talíř nebo stříbrnou mísu, nastříkáme vyšlehanou, mírně oslazenou smetanou (šlehačkou), ozdobíme dobře okapaným kompotovým ovocem, postříkáme Apricot brandy a ihned expedujeme.

(Omeleta Monaco se připravuje zásadně na objednávku.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vejce 20 ks	800	—	800
Máslo	100	—	100
Cukr krupice	300	—	300
Mouka hrubá	400	—	400
Džem meruňkový	300	—	300
Smetana na šlehání 33 %	300	—	300
Cukr moučka	20	—	20
Kompot smíšený (bez nálevu)	400	—	400
Apricot brandy	100	—	100
Hmotnost potravin	2720	—	2720
Ztráty celkem			420
Hmotnost hotového výrobku			2300

19542 — PAŘÍŽSKÝ KRÉM

10 porcí

1 porce: 120 g včetně šlehačky a čokolády

Ztuhlý pařížský krém, ozdobený vyšlehanou smetanou a hoblinami čokolády. Pařížský krém je nahnědlý, má jemnou typickou vůni a chuť použitých surovin, zejména cukrářské kakaové polevy a šlehačky, a lehkou máslovou konzistenci.

Výrobní postup:

Smetanu na šlehání svaříme s rozpůlenou vanilkou, přidáme nastrouhanou cukrářskou kakaovou polevu a za stálého míchání ji rozvaříme. Směs necháme za občasného promíchání vychladnout a pak ji dáme vychladit.

Z vychlazené smetany ušleháme pevný krém, rozdělíme jej do olejem vytřených porcelánových tvořítek (šálků) a dáme ztuhnout do chladničky.

Dokonale ztuhlý krém vyklopíme na talířek, ozdobíme ušlehanou, moučkovým cukrem oslazenou smetanou, posypeme nastrouhanou čokoládu a expedujeme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Krém:			
Smetana na šlehání 33 %	500	—	500
Vanilka nebo vanilín. cukr	5	—	5
Cukrářská kakaová poleva	500	—	500
Olej stolní	5	—	5
Ozdoba:			
Smetana na šlehání 33 %	300	—	300
Cukr moučka	20	—	20
Čokoláda	20	—	20
Hmotnost potravin	1350	—	1350
Ztráty celkem			150
Hmotnost hotového výrobku			1200

19543 — STUDENÁ RÝŽE

10 porcí

1 porce: 160 g včetně šlehačky a rozředěného sirupu

Rýže uvařená v mléce, promíchaná se želatinou, tekutou a vyšlehanou smetanou a dalšími přísadami, vychlazená a ozdobená ušlehanou smetanou. Je podlitá rozředěným malinovým sirupem. Pokrm je smetanově nažloutlý, má jemnou vůni a chuť z použitých surovin a pudingovou konzistenci.

Výrobní postup:

Přebranou rýži pečlivě propláchneme, několikrát prolijeme vařící vodou, zalijeme ji mlékem, přidáme rozpůlenou vanilku a vaříme do měkka.

Z uvařené rýže vyjmeme vanilku, přidáme cukr, rýži mírně osolíme a pečlivě do ní zamícháme v pitné vodě namočenou (nabobtnalou) želatinu, aby se v horké rýži stejnoměrně rozpustila.

Rýži s přísadami necháme za občasného promíchání zcela vychladnout. Pak do rýže přidáme polovinu stanovené dávky tekuté smetany a polovinu dávky ušlehané smetany a lehce promícháme. Směs rozdělíme do olejem vytřených porcelánových tvořítek (šálků) a dáme vychladit do chladničky.

Dokonale ztuhlou rýži vyklopíme na talířek, ozdobíme vyšlehanou, moučkovým cukrem oslazenou smetanou, podlijeme malinovým sirupem rozředěným vodou a expedujeme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Rýže	400	—	400
Voda pitná na propláchnutí a spaření rýže — podle potřeby			
Mléko konzumní	1000	—	1000
Vanilka nebo vanilín. cukr	5	—	5
Sůl	10	—	10
Cukr	100	—	100
Želatina jedlá	20	—	20
Smetana na šlehání 33 %	300	—	300
Olej stolní	5	—	5
Ozdoba:			
Smetana na šlehání 33 %	200	—	200
Cukr moučka	20	—	20
Sirup malinový	200	—	200
Voda pitná	100	—	100
Hmotnost potravin	2360	—	2360
Ztráty celkem			760
Hmotnost hotového výrobku			1600

19544 — RUSKÝ KRÉM

10 porcí

1 porce: 200 g včetně šlehačky a ovoce na ozdobu

Korpus ze šlehané vaječné hmoty nakrájený na kostky, promíchaný s nakrájenými kompotovými meruňkami, naplněný do vhodného tvořítka, zalitý jemným vanilkovým vaječným krémem s přísadou želatiny a uvařený v páře. Vychladlý krém se zdobí vyšlehanou smetanou a kompotovými meruňkami. Ruský krém má nažloutlou barvu, jemnou vůni a chuť z použitých surovin, zejména šlehačky a meruněk, je vláčný. Na řezu je viditelná mozaika korpusu a meruněk.

Výrobní postup:

Vejce rozklepeme a pečlivě oddělíme žloutky od bílků.

Žloutky ušleháme do běla s polovinou cukru a vanilínovým cukrem.

Z bílků ušleháme za postupného přidávání zbylého cukru pevný sníh.

Sníh lehce spojíme (promícháme) s ušlehanými žloutky, za pomalého přisypávání prosáté mouky a lehkého promíchávání vařečkou připravíme vaječnou hmotu, lehce ji rozetřeme na pevný papír a upečeme ve vyhřáté troubě o růžova (hmotu můžeme upéci i v pekáči vyloženém papírem nebo v dortovém či jiném tvořítku). Upečený korpus zbavíme papíru, necháme vychladnout a nakrájíme na menší kostky.

Dvě třetiny dávky mléka přivedeme k varu s 2/3 dávky krupicového cukru s rozpůlenou vanilkou, přilijeme krémový prášek rozmíchaný s trochu studeného mléka a krátce povaříme. Vejce pečlivě rozšleháme se zbylým studeným mlékem, za stálého promíchávání vlijeme do vařícího mléka s krémovým práškem a zahříváme na páře, až směs zhoustne (nesmí se vařit, vejce by se srazila). Do horkého krému pečlivě zamícháme želatinu nabobtnalou v pitné vodě a za občasného promíchání jej necháme vychladnout.

Dobře okapané kompotové meruňky, nakrájíme na kousky a lehce je promícháme (prohodíme) s nakrájeným korpusem. Směs rozdělíme do olejem vytřených porcelánových tvořítek (šálků) a zalijeme studeným vaječným krémem.

Naplněná tvořítka vložíme do nádoby s vodou (tak, aby hladina vody sahala do 3/4 výše krému) a vaříme zvolna nejméně 1 hodinu.

Vychladlý krém vyklopíme na talířek, ozdobíme ušlehanou, moučkovým cukrem oslazeno smetanou a meruňkami a expedujeme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Korpus:			
Vejce 3 ks	120	—	120
Cukr krupice	120	—	120
Vanilínový cukr	10	—	10
Mouka hladká	150	—	150
Vaječný krém:			
Mléko konzumní	750	—	750
Cukr krupice	160	—	160
Vanilka nebo vanilín. cukr	5	—	5
Krémový prášek	30	—	30
Vejce 3 ks	120	—	120
Želatina jedlá	10	—	10
Meruňkový kompot, bez nálevu	500	—	500
Olej stolní	5	—	5
Ozdoba:			
Smetana na šlehání 33 %	300	—	300
Cukr moučka	20	—	20
Meruňkový kompot, bez nálevu	500	100	400
Hmotnost potravin	2800	100	2700
Ztráty celkem			700
Hmotnost hotového výrobku			2000

19545 — ČOKOLÁDOVÝ KRÉM SE ŠLEHAČKOU — 10 porcí

1 porce: 120 g včetně šlehačky a čokolády

Jemný žloutkový krém s přísadou cukrářské kakaové polevy, uvařený v páře, vychlazený a ozdobený ušlehanou smetanou a hoblinami čokolády. Čokoládový krém je nahnědlý, má jemnou a typickou vůni a chuť použitých surovin, zejména cukrářské kakaové polevy a šlehačky, je hladký a vláčný.

Výrobní postup:

Tři čtvrtiny dávky mléka svaříme s rozpůlenou vanilkou a polovinou cukru, přidáme nastrouhanou cukrářskou kakaovou polevu a za stálého míchání ji rozvaříme. Žloutky pečlivě rozšleháme se zbylou polovinou dávky cukru a zbylým studeným mlékem a za stálého promíchávání je vlijeme do vařícího mléka s cukrářskou kakaovou polevou a zahříváme na páře, až směs zhoustne (nesmí se vařit, vejce by se srazila).

Uvařený krém procedíme žíněným sítem a prochladlý rozdělíme do olejem vytřených porcelánových tvořítek (šálků).

Naplněná tvořítka vložíme do nádoby s vodou tak, aby hladina vody sahala do 3/4 výše krému, a vaříme zvolna nejméně 1 hodinu, až krém ještě více zhoustne.

Vychladlý krém vyklopíme na talířek, ozdobíme ušlehanou, moučkovým cukrem oslazenou smetanou a čokoládovými hoblinami a expedujeme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Čokoládový krém:			
Mléko konzumní	1000	—	1000
Vanilka nebo vanilín. cukr	5	—	5
Cukr krupice	100	—	100
Cukrářská kakaová poleva	200	—	200
Žloutky 10 ks	200	—	200
Olej stolní	5	—	5
Ozdoba:			
Smetana na šlehání 33 %	300	—	300
Cukr moučka	20	—	20
Čokoláda	50	—	50
Hmotnost potravin	1880	—	1880
Ztráty celkem			680
Hmotnost hotového výrobku			1200

19546 — LISTOVÉ TĚSTO — 10 porcí

1 porce: 100 g

Polotovar připravený z tuku, mouky a dalších přísad, určený k dalšímu použití (tepelnému zpracování). Vůně těsta je typická — z použitých surovin. Těsto má mírně nažloutlou barvu, je měkké. Pečením zvětšuje objem a „listuje" (na řezu jsou viditelné jednotlivé vrstvy — listy). Upečené těsto je křehké a suché.

Výrobní postup:

Částečně změklý tuk propracujeme (prohněteme) asi s 60 g prosáté hladké mouky, ze vzniklé hmoty ztvarujeme asi 2 cm vysoký čtverec, okraje ořízneme zarovnáme a hmotu necháme v chladnějším prostředí.

Z ořízntých okrajů, zbylé hladké a hrubé prosáté mouky (trochu hladké mouky necháme stranou na vyvalování těsta) žloutků, vody, soli a octa připravíme hladké tažné těsto (vodánek) a necháme je přikryté nejméně 15 minut odpočinout.

Odpočinutý vodánek rozválíme do čtverce tak, že směrem od středu k cípům se těsto ztenčuje. Střed ponecháme tak tlustý, jak vysoký je čtverec tuku propracovaného s moukou.

Na střed těsta položíme čtverec tuku, přeložíme jej jednotlivými cípy, dobře zabalíme (jako psaníčko), pomocí válečku (mírnými úhozy) zploštíme a rozválíme do tvaru obdélníku, který čtyřikrát přeložíme a necháme nejméně 1/4 hodiny odležet. Po odležení opět těsto rozválíme na obdélník, přeložíme třikrát, což opakujeme ještě nejméně jedenkrát.

Hotové těsto uschováme v chladu, přikryté vlhkým ubrouskem, aby neoschlo.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Margarín	360	—	360
Mouka hladká	360	—	360
Mouka hrubá	75	—	75
Žloutky 1 1/2 ks	30	—	30
Voda pitná	190	—	190
Sůl	5	—	5
Ocet	5	—	5
Hmotnost potravin	1025	—	1025
Ztráty celkem			25
Hmotnost hotového výrobku			1000

19547 — DOMÁCÍ PERNÍK

10 porcí

1 porce: 50 g

Porce (řez) perníku potaženého cukrovou polevou. Upečený perník má kořennou vůni a chuť, je sladký, pórovitý, křehký a vláčný.

Výrobní postup:

Hladkou mouku prosijeme (malé množství odložíme na pomoučení plechu) s uhličitanem amonným nebo kypřícím práškem, přidáme 1/2 dávky moučkového cukru, dávku vajec, rozpuštěný tuk, mletý badyán, jemně nastrouhaná lísková jádra, 4/5 dávky vody a propracujeme těsto.

Z těsta vyválíme tlustší plát (asi 2 cm vysoký) a upečeme jej na plechu nebo ve vhodném pekáči či jiném tvořítku.

Vychladlý perník tence potáhneme cukrovou polevou, připravenou ze zbylé poloviny dávky cukru a zbylé 1/5 dávky vody.

Po ztuhnutí polevy nakrájíme perník na porce (řezy) stanovené hmotnosti.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Mouka hladká	220	—	220
Uhličitan amonný nebo kypřící prášek	2	—	2
Cukr moučka	160	—	160
Vejce	12	—	12
Margarín	20	—	20
Badyán mletý	2	—	2
Lísková jádra	12	—	12
Voda pitná	150	—	150
Hmotnost potravin	578	—	578
Ztráty celkem			78
Hmotnost hotového výrobku			500

19548 — BRIOŠKY STŘÍHANÉ

10 porcí

1 porce: 100 g

Kulaté briošky (bochánky) z lehčího kynutého těsta, nahoře nastřižené. Briošky jsou upečené do červena. Jsou měkké, na řezu pórovité, na povrchu lesklé. Mají typickou chuť a vůni upečeného „lehčího" kynutého těsta.

Výrobní postup:

Droždí promícháme s trochou cukru, rozředíme malým množstvím vlažného mléka, přidáme trochu prosáté hladké mouky a promícháme, až vznikne řídké těstíčko — kvásek, který necháme na teple vykynout.

Ke zbylé dávce hladké mouky prosijeme hrubou mouku (trochu mouky odložíme na tvarování těsta), přidáme 1/2 vejce, zbylý cukr, sůl, 100 g rozpuštěného tuku, zbylou dávku vlažného mléka, vlažnou vodu, vykynutý kvásek, směs pečlivě promícháme a propracované těsto dáme vykynout.

Vykynuté těsto rozdělíme na 10 stejných dílků, vyválíme z nich briošky, dáme je na tukem potřený plech a opět necháme vykynout.

Vykynuté briošky nastřihneme, potřeme zbylou polovinou rozmíchaného vejce a upečeme do červena.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Droždí	35	—	35
Cukr krupice	110	—	110
Mléko konzumní	120	—	120
Mouka hladká	340	—	340
Mouka hrubá	270	—	270
Vejce 1 kus	40	—	40
Sůl	10	—	10
Margarín	120	—	120
Voda pitná	200	—	200
Hmotnost potravin	1245	—	1245
Ztráty celkem			245
Hmotnost hotového výrobku			1000

19549 — LAHŮDKOVÉ PALAČINKY S DŽEMEM — 10 porcí

1 porce: 150 g (1 palačinka)
Kulaté, silnější placky — palačinky z jemného vaječného těsta, zlehčeného vyšlehanými bílky. Palačinky jsou upečené dorůžova, potřené džemem, svinuté nebo přeložené a překrojené do různých tvarů. Na povrchu jsou pocukrované. Vůně a chuť palačinek jsou jemné a typické — po upečeném vaječném těstě. Palačinky jsou propečené, lehké, křehké a vláčné.

Výrobní postup:

Vejce rozklepeme a pečlivě oddělíme žloutky od bílků.

Žloutky rozšleháme, mírně osolíme, rozředíme mlékem a za stálého promíchávání přisypeme prosátou polohrubou mouku, až vznikne hladké těstíčko.

Z bílků ušleháme za postupného přidávání krupicového cukru pevný sníh, který lehce vmícháme do připraveného těstíčka.

Z hotového „zlehčeného" těstíčka upečeme v olejem vytřených pánvích silnější palačinky (jsou o něco silnější než palačinky obyčejné a pečeme je po obou stranách).

Upečené horké palačinky potřeme džemem, svineme nebo přeložíme — popřípadě překrojíme — posypeme je prosátým moučkovým cukrem a expedujeme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vejce 5 ks	200	—	200
Sůl	2	—	2
Mléko konzumní	600	—	600
Mouka polohrubá	300	—	300
Cukr krupice	130	—	130
Olej stolní	100	—	100
Džem	400	—	400
Cukr moučka na posypání	50	—	50
Hmotnost potravin	1782	—	1782
Ztráty celkem			282
Hmotnost hotového výrobku			1500

19550 — TAŽENÝ (OVOCNÝ) ZÁVIN S JABLKY A MÁKEM — 10 porcí

1 porce: 70 g
Porce taženého závinu s mákem a jablky. Závin je upečený do růžova, na povrchu je křehký a suchý. Náplň je měkká a propečená. Závin má jemnou, typickou vůni a chuť — zejména z použitého máku, jablek a chuťových přísad.

Výrobní postup:

Hladkou mouku prosijeme (trochu mouky odložíme na pomoučení ubrusu a podmoučení těsta), přidáme dávku vejce, olej, sůl, vodu a směs zpracujeme na hladké, nelepivé těsto. Hotové těsto mírně podmoučíme, přiklopíme vhodnou nádobou a necháme nejméně 1/4 hodiny odpočinout.

Mák jemně umeleme.

Jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na tenčí plátky.

Na pracovní stůl prostřeme čistý ubrus a nepatrně jej pomoučíme. Odpočinuté těsto částečně rozválíme, položíme je na pomoučený ubrus a pečlivě vytahujeme, aby bylo co nejtenčí a nepotrhané.

Vytažené těsto posypeme mletým mákem, nakrájenými jablky, směsí cukru se skořicí, prosátou strouhanou houskou a náplň pokapeme olejem a částí másla. Pomocí podloženého ubrusu svineme závin, položíme jej na olejem potřený plech, povrch potřeme rozpuštěným máslem a závin upečeme ve středně vyhřáté troubě do růžova.

Při expedici krájíme závin na jednotlivé porce a sypeme je moučkovým cukrem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Tažené těsto:			
Mouka hladká	200	—	200
Vejce 1/2 kusu	20	—	20
Olej stolní	5	—	5
Sůl	2	—	2
Voda pitná	50	—	50
Náplň:			
Mák	75	—	75
Jablka	800	280	520
Cukr krupice	100	—	100
Skořice mletá	2	—	2
Houska strouhaná	40	—	40
Olej stolní	35	—	35
Máslo	50	—	50
Cukr moučka na posypání	10	—	10
Hmotnost potravin	1389	280	1109
Ztráty celkem			409
Hmotnost hotového výrobku			700

19550/A — TAŽENÝ ZÁVIN SE ŠVESTKAMI A MÁKEM — 10 porcí

1 porce: 70 g

Výrobní postup a dávky surovin jako u receptury č. 19550 — TAŽENÝ (OVOCNÝ) ZÁVIN S JABLKY A MÁKEM na str. 576. Rozdíl je ten, že místo dávky jablek použijeme 650 g čerstvých švestek, které před použitím vypeckujeme.

19550/B — TAŽENÝ ZÁVIN S MERUŇKAMI A MÁKEM — 10 porcí

1 porce: 70 g

Výrobní postup a dávky surovin jako u receptury č. 19550 — TAŽENÝ (OVOCNÝ) ZÁVIN S JABLKY A MÁKEM na str. 576. Rozdíl je ten, že místo dávky jablek použijeme 650 g čerstvých meruněk, které před použitím vypeckujeme.

19550/C — TAŽENÝ ZÁVIN S TŘEŠNĚMI A MÁKEM — 10 porcí

1 porce: 70 g

Výrobní postup a dávky surovin jako u receptury č. 19550 — TAŽENÝ (OVOCNÝ) ZÁVIN S JABLKY A MÁKEM na str. 576. Rozdíl je ten, že místo dávky jablek použijeme 650 g čerstvých třešní, které před použitím zbavíme stopek a vypeckujeme.

19551 — TVAROHOVÝ ZÁVIN TAŽENÝ — 10 porcí

1 porce: 70 g

Porce taženého závinu, plněného jemně ochuceným tvarohem. Závin je upečený dorůžova, na povrchu je křehký a suchý. Náplň je nažloutlá, měkká a propečená. Závin má jemnou a typickou vůni a chuť zejména z ochuceného tvarohu.

Výrobní postup:

Hladkou mouku prosijeme (trochu mouky odložíme na pomoučení ubrusu a podmoučení těsta,) přidáme dávku vejce, sůl, olej, vodu a zpracujeme hladké, nelepivé těsto. Hotové těsto mírně podmoučíme, přiklopíme vhodnou nádobou a necháme nejméně 1/4 hodiny odpočinout.

Na pracovní stůl prostřeme čistý ubrus a nepatrně jej pomoučíme. Odpočaté těsto částečně rozválíme, položíme na pomoučený ubrus a pečlivě vytahujeme, aby bylo co nejtenčí a nepotrhané. Vytažené těsto posypeme prosátou, na sucho osmahnutou strouhanou houskou.

Měkký tvaroh důkladně rozmícháme nebo prolisujeme. 50 g z dávky tuku vyšleháme s moučkovým a vanilínovým cukrem, přidáme vejce, jemně nastrouhanou kůru z pečlivě opláchnutého citrónu, opláchnuté a spařené rozinky a nakonec zamícháme tvaroh.

Hotovou náplní potřeme vytažené těsto a pomocí podloženého ubrusu je zavineme. Závin položíme na plech potřený tukem, navrchu potřeme zbylým tukem a závin upečeme ve středně vyhřáté troubě do růžova.

Při expedici krájíme závin na jednotlivé porce a posypeme je moučkovým cukrem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Tažené těsto:			
Mouka hladká	110	—	110
Vejce	10	—	10
Sůl	1	—	1
Olej stolní	2,5	—	2,5
Voda pitná	25	—	25
Náplň:			
Tvaroh měkký	600	—	600
Margarín	75	—	75
Vanilínový cukr	10	—	10
Cukr moučka	80	—	80
Vejce 1 kus	40	—	40
Citrónová kůra	3	—	3
Rozinky	20	—	20
Houska strouhaná	40	—	40
Cukr moučka	50	—	50
Hmotnost potravin	1066,5	—	1066,5
Ztráty celkem			366,5
Hmotnost hotového výrobku			700

19552 — PAGÁČKY

10 porcí

1 porce: 60 g

Menší kulaté placičky — pagáčky z kynutého, se sádlem provalovaného těsta, upečené do růžova. Pagáčky mají jemnou vůni, jsou mírně slané, křehké.

Výrobní postup:

Vypečené sádlo propracujeme (prohněteme) asi se 60—100 g prosáté hladké mouky, ze vzniklé hmoty ztvarujeme asi 1—2 cm vysoký čtverec nebo obdélník a necháme jej v chladu částečně ztuhnout.

Droždí rozdrobíme, rozmícháme s trochou vlažného mléka, přidáme trochu prosáté mouky a promícháme, až vznikne řídké těstíčko — kvásek, který necháme na teple vykynout.

Do zbylé dávky prosáté hladké mouky (malé množství mouky odložíme na vyvalování) přidáme polovinu dávky vejce, vodu, sůl, mletý pepř, zbylé mléko a vykynutý kvásek. Směs pečlivě promícháme, zpracujeme hladké, tažné těsto a necháme je vykynout.

Vykynuté těsto rozválíme do čtverce nebo obdélníku tak, že směrem od středu k cípům se těsto ztenčuje; střed těsta je tak tlustý, jak vysoký je čtverec nebo obdélník sádla propracovaného s moukou.

Na střed těsta položíme zatuhlý čtverec sádla, překryjeme jej jednotlivými cípy, dobře zabalíme (jako psaníčko), rozválíme na delší plát (obdélník), třikrát jej přeložíme a necháme v chladu přikrytý odpočinout asi 1/4 hodiny.

Rozvalování a překládání těsta opakujeme ještě dvakrát, potom je rozválíme na plát tlustý asi 15 mm. Nožem nebo jinou vhodnou pomůckou naznačíme mřížky a vypichovačem o průměru asi 5 cm vypícháme kulaté placičky — pagáčky. Potřeme je zbylým rozmíchaným vejcem, necháme vykynout a upečeme ve vyhřáté troubě do růžova.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Sádlo vypečené z vepřového bůčku	200	—	200
Mouka hladká	365	—	365
Droždí	10	—	10
Mléko konzumní	85	—	85
Vejce	24	—	24
Voda pitná	120	—	120
Sůl	15	—	15
Pepř mletý	0,1	—	0,1
Hmotnost potravin	819,1	—	819,1
Ztráty celkem			219,1
Hmotnost hotového výrobku			600

19553 — OMELETA S MERUŇKAMI (Minutka)

10 porcí

1 porce: 150 g

Kulatá silnější omeleta ze směsi rozšlehaných vajec s mlékem, zapečená s meruňkami, v polovině přeložená a pocukrovaná. Vůně a chuť omelety jsou jemné a typické — z upečené vaječné směsi a meruněk. Po vyjmutí z trouby je omeleta mírně nakypřená; je propečená a vláčná.

Výrobní postup:

Vejce mírně osolíme, rozšleháme, přilijeme mléko a prošleháme.

Vaječnou směs nalijeme do olejem vytřené pánve a zapékáme; jakmile začne vaječná směs tuhnout, posypeme celu plochu okapanými meruňkami nakrájenými na menší kousky, omeletu vložíme do horké trouby a krátce zapečeme (omeleta mírně „vyběhne" — nakypří).

Do růžova upečenou omeletu v polovině přeložíme, posypeme ji moučkovým cukrem a expedujeme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vejce 20 ks	800	—	800
Sůl	10	—	10
Mléko konzumní	300	—	300
Olej stolní	100	—	100
Meruňkový kompot (bez nálevu)	500	—	500
Cukr moučka	100	—	100
Hmotnost potravin	1810	—	1810
Ztráty celkem			310
Hmotnost hotového výrobku			1500

196 – MOUČNÉ POKRMY

19601 — JÁHLOVÝ NÁKYP SE ŠVESTKAMI

10 porcí

1 porce: 360 g, z toho 320 g nákypu a 40 g rozředěného sirupu

Jáhly udušené v mléce, promíchané s vyšlehanými žloutky a bílky, švestkami a dalšími přísadami a upečené. Upečený nákyp je nažloutlý, na povrchu opečený, má typickou vůni a chuť jáhel a švestek, je dobře propečený. Podává se pocukrovaný a podlitý rozředěným sirupem.

Výrobní postup:

Přebrané a propláchnuté jáhly prolijeme několikrát vařící vodou, okapané nasypeme do vařícího mléka, mírně osolíme, přidáme 1/4 dávky tuku, zvolna bez míchání zavaříme a pod poklicí udusíme do měkka.

Dušené jáhly necháme za občasného promíchání vychladnout.

Suché švestky pečlivě propláchneme, zalijeme vodou a necháme nabobtnat.

Vhodný pekáč vymastíme druhou čtvrtinou dávky tuku.

Vejce vyklepneme a pečlivě oddělíme žloutky od bílků. Žloutky vyšleháme s 1/2 dávky krupicového cukru na hustou hmotu. Z bílků ušleháme za postupného přidávání zbylé poloviny cukru pevný sníh.

Do prochladlých dušených jáhel lehce vmícháme vyšlehané žloutky, sníh z bílků a nabobtnalé, okapané švestky. Hmotu lehce rozetřeme do připraveného pekáče, pokapeme zbylou polovinou dávky rozpuštěného tuku a ve středně vyhřáté troubě upečeme nákyp do zlatova.

Při expedici krájíme nákyp obvyklým způsobem, podlijeme jej sirupem rozředěným vodou a posypeme moučkovým cukrem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Jáhly	800	—	800
Voda pitná na propláchnutí a spaření jahel a namočení švestek — podle potřeby			
Švestky sušené	500	—	500
Mléko konzumní	2000	—	2000
Sůl	20	—	20
Margarín	300	—	300
Vejce 5 ks	200	—	200
Cukr krupice	300	—	300
Cukr moučka	50	—	50
Sirup malinový	200	—	200
Voda pitná	200	—	200
Hmotnost potravin	4570	—	4570
Ztráty celkem			970
Hmotnost hotového výrobku			3600

19602 — JÁHLOVÁ KAŠE SE SKOŘICÍ

10 porcí

1 porce: 340 g včetně sypání a maštění

Jáhly udušené v mírně osoleném mléce na kaši, přislazené. Jáhlová kaše má nažloutlou barvu a jemnou, typickou vůni a chuť jáhel a skořice. Kaše se podává posypaná směsí moučkového cukru a skořice a přelitá máslem.

Výrobní postup:

Přebrané a propláchnuté jáhly prolijeme několikrát vařící vodou, okapané nasypeme do 2/3 dávky vařícího mléka, mírně osolíme, přidáme 1/4 dávky másla, znovu — bez míchání — zavaříme a pod poklicí dusíme do měkka.

Do dušených jahel přilijeme zbývající 1/3 dávky horkého mléka, přidáme krupicový cukr a pečlivě rozmícháme.

Při expedici sypeme jednotlivé porce kaše směsí moučkového cukru se skořicí a přeléváme zbylou dávkou rozpuštěného másla.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Jáhly	800	—	800
Voda pitná na propláchnutí a spaření jahel — podle potřeby			
Mléko konzumní	3000	—	3000
Sůl	20	—	20
Máslo	200	—	200
Cukr krupice	150	—	150
Cukr moučka	100	—	100
Skořice mletá	2	—	2
Hmotnost potravin	4272	—	4272
Ztráty celkem			872
Hmotnost hotového výrobku			3400

19603 — JABLKOVÁ ŽEMLOVKA

10 porcí

1 porce: 310 g

Porce žemlovky s jablky ochucenými skořicí a cukrem. Na řezu jsou viditelné vrstvy žemle a jablek smíchaných s rozinkami. Žemlovka je upečená do růžova, je propečená a vláčná, má jemnou vůni a chuť jablek a žemle se skořicí; je mírně nasládlá. Podává se posypaná směsí moučkového a vanilínového cukru.

Výrobní postup:

Žemli nakrájíme na tenčí plátky a zvlhčíme směsí rozšlehaných vajec s mlékem a solí.

Opláchnutá jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na tenčí plátky.

Vhodný pekáč vymastíme 1/2 dávky tuku, na dno rozložíme 1/3 zvlhčených žemlí, na žemle navrstvíme 1/2 dávky nakrájených jablek, posypeme je přebranými, opláchnutými a spařenými rozinkami a polovinou krupicového cukru, promíchaného se skořicí. Na ochucená jablka dáme další vrstvu (1/3) žemlí a na žemle zbylou polovinu jablek s cukrem, skořicí a rozinkami. Poslední vrstvu tvoří zase 1/3 žemlí. Žemlovku pokapeme zbylou polovinou dávky rozpuštěného tuku a ve středně vyhřáté troubě upečeme do růžova.

Při expedici krájíme žemlovku obvyklým způsobem a sypeme směsí moučkového a vanilínového cukru.

(Žemlovku lze také připravit tak, že se s mlékem rozšlehají jen žloutky; z bílků se vyšlehá s částí cukru pevný sníh, který se navrství na téměř upečenou žemlovku a nechá krátce zapéci).

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Žemle — veka	1100	—	1100
Vejce 4 ks	160	—	160
Mléko konzumní	1200	—	1200
Sůl	20	—	20
Jablka	1000	350	650
Cukr krupice	250	—	250
Skořice mletá	3	—	3
Rozinky	20	—	20
Margarín	300	—	300
Cukr moučka	50	—	50
Vanilínový cukr	20	—	20
Hmotnost potravin	4123	350	3773
Ztráty celkem			673
Hmotnost hotového výrobku			3100

19604 — TVAROHOVÁ ŽEMLOVKA

10 porcí

1 porce: 300 g

Porce žemlovky s ochuceným tvarohem, smíchaným s rozinkami, na řezu jsou viditelné vrstvy žemle a tvarohu s rozinkami. Žemlovka je upečená do růžova, je propečená a vláčná, má jemnou vůni a chuť opečených žemlí a tvarohu ochuceného citrónovou kůrou. Podává se posypaná směsí moučkového a vanilínového cukru.

Výrobní postup:

Žemli nakrájíme na tenčí plátky a zvlhčíme mlékem, do kterého jsme rozšlehali 1 1/2 ks vejce a sůl.

Tvaroh rozmícháme, přidáme zbylou dávku vajec (1 1/2 kusu), krupicový cukr, pečlivě omytou a jemně nastrouhanou kůru z citrónu, přebrané, opláchnuté a spařené rozinky a pečlivě promícháme.

Vhodný pekáč vymastíme 1/2 dávky tuku, na dno rozložíme 1/3 dávky zvlhčené žemle, žemli potřeme polovinou dávky ochuceného tvarohu, na tvaroh dáme opět 1/3 dávky žemle a na žemli zbylou polovinu tvarohu. Poslední vrstvu tvoří zbylá 1/3 dávky žemlí. Žemlovku pokapame zbylou polovinou dávky rozpuštěného tuku a ve středně vyhřáté troubě upečeme do růžova.

Při expedici krájíme žemlovku obvyklým způsobem a sypeme směsí moučkového a vanilínového cukru.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Žemle — veka	1100	—	1100
Vejce 3 ks	120	—	120
Mléko konzumní	1100	—	1100
Sůl	20	—	20
Tvaroh měkký	800	—	800
Cukr krupice	250	—	250
Citrónová kůra	10	—	10
Rozinky	30	—	30
Margarín	300	—	300
Cukr moučka	50	—	50
Vanilínový cukr	20	—	20
Hmotnost potravin	3800	—	3800
Ztráty celkem			800
Hmotnost hotového výrobku			3000

19605 — PALAČINKY SE ZAVAŘENINOU (Minutka) — 10 porcí

1 porce: 260 g (4 palačinky)
Kulaté tenké placky — palačinky z jemného vaječného těsta, upečené do růžova. Palačinky jsou potřené džemem, svinuté nebo přeložené a překrojené. Na povrchu jsou pocukrované. Vůně a chuť palačinek jsou jemné a typické — z upečeného sladkého vaječného těsta a použitého džemu. Palačinky jsou propečené a vláčné.

Výrobní postup:

Vejce pečlivě rozmícháme s dávkou soli a 1/3 dávky cukru, rozředíme mlékem a za stálého prošlehávání metlou přisypáváme dávku prosáté polohrubé mouky.

Z hotového hladkého těstíčka upečeme v tukem vytřených pánvích tenké palačinky (pečeme je po obou stranách).

Upečené horké palačinky potřeme tence džemem, svineme nebo složíme, popřípadě překrojíme, posypeme zbylým prosátým moučkovým cukrem a expedujeme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vejce 5 ks	200	—	200
Sůl	10	—	10
Cukr moučka	160	—	160
Mléko konzumní	1400	—	1400
Mouka polohrubá	700	—	700
Margarín	250	—	250
Džem	450	—	450
Hmotnost potravin	3170	—	3170
Ztráty celkem			570
Hmotnost hotového výrobku			2600

19606 — TVAROHOVÉ PALAČINKY ZAPÉKANÉ — 10 porcí

1 porce: 260 g (8 půlek palačinek)
Porce palačinek plněných ochuceným tvarohem s přísadou rozinek a zapečených s vaječným přelivem dorůžova. Pokrm má jemnou a typickou vůni a chuť použitých surovin. Palačinky jsou propečené a vláčné, přeliv na povrchu je mírně zatuhlý. Podávají se posypané směsí moučkového a vanilínového cukru.

Výrobní postup:

Vejce pečlivě rozmícháme s dávkou soli a cukru, rozředíme mlékem a za stálého prošlehávání metlou přisypáváme dávku prosáté polohrubé mouky.

Z hotového hladkého těstíčka upečeme v tukem vytřených pánvích tenké palačinky (pečeme je po obou stranách).

Tvaroh rozmícháme, přidáme vejce, krupicový cukr, jemně nastrouhanou kůru z pečlivě opláchnutého citrónu a muškátový oříšek, opláchnuté a spařené rozinky a pečlivě promícháme.

Upečené palačinky potřeme tence tvarohovou náplní, svineme je, překrojíme na poloviny, narovnáme šikmo (tak, aby se překrývaly) do tukem vytřeného pekáče a ve středně vyhřáté troubě mírně propečeme.

Propečené palačinky přelijeme směsí rozšlehaných vajec s mlékem a v horké troubě rychle zapečeme.

Při expedici krájíme jednotlivé porce (8 půlek palačinek) a posypeme je směsí moučkového a vanilínového cukru.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Palačinky:			
Vejce 4 ks	160	—	160
Sůl	10	—	10
Cukr moučka	100	—	100
Mléko konzumní	1000	—	1000
Mouka polohrubá	500	—	500
Margarín	280	—	280
Náplň:			
Tvaroh měkký	400	—	400
Vejce 1 kus	40	—	40
Cukr krupice	140	—	140
Citrónová kůra	20	—	20
Muškátový oříšek	2	—	2
Rozinky	40	—	40
Vaječný přeliv:			
Vejce 3 ks	120	—	120
Mléko konzumní	400	—	400
Cukr moučka	100	—	100
Vanilínový cukr	20	—	20
Hmotnost potravin	3332	—	3332
Ztráty celkem			732
Hmotnost hotového výrobku			2600

19607 — DUKÁTOVÉ BUCHTIČKY S VANILKOVÝM KRÉMEM — 10 porcí

1 porce: 340 g, z toho 200 g buchtiček a 140 g vanilkového krému

Malé kousky (terče) z kynutého těsta, upečené do červena a přelité jemným, nažloutlým vanilkovým krémem. Pokrm má jemnou a typickou vůni a chuť — z upečeného „lehčího" kynutého těsta a jemného sladkého žloutkového krému, ochuceného vanilkou. Buchtičky jsou křehké a vláčné, krém je hladký, tekutý a hustší. Pokrm se podává teplý.

Výrobní postup:

Droždí promícháme s trochou cukru, rozředíme malým množstvím vlažného mléka, přidáme trochu prosáté hladké mouky a promícháme, až vznikne řídké těstíčko — kvásek, který necháme na teple vykynout.

Do zbylé dávky prosáté mouky (trochu mouky odložíme na vyválení těsta) přidáme vejce, zbylý cukr, jemně nastrouhanou kůru z pečlivě opláchnutého citrónu, sůl, asi 200 g rozpuštěného vlažného tuku, zbylou dávku vlažného mléka, vykynutý kvásek a směs pečlivě promícháme a propracujeme.

Hotové těsto necháme dostatečně vykynout, potom je rozválíme na silnější prameny (válečky) o průměru 1 1/2—2 cm, které rozkrájíme na dílky (terče) a skládáme ve vrstvách do tukem vytřeného pekáče. Jednotlivé dílky i vrstvy promašťujeme zbylou dávkou rozpuštěného tuku.

Buchtičky necháme opět vykynout, na povrchu je potřeme tukem a upečeme ve středně vyhřáté troubě do červena.

Při expedici přelévame jednotlivé porce teplých buchtiček horkým vanilkovým krémem.

Příprava krému:

Polovinu dávky mléka dáme svařit s dvěma třetinami dávky cukru a s podélně rozříznutým proutkem vanilky. Do vařícího mléka vlijeme krémový prášek, rozmíchaný pečlivě s částí (asi polovinou) zbylého mléka a za neustálého prošlehávání směs převaříme, až mírně zahoustne.

Do zahoustlé směsi zamícháme žloutky, rozšlehané se zbylou třetinou dávky cukru a zbylým mlékem a zvolna za stálého prošlehávání uvedeme krém téměř do varu (nesmí se vařit — žloutky by se srazily).

Hotový krém uschováme po čas expedice v nádobě s horkou vodou.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Těsto:			
Droždí	45	—	45
Cukr krupice	150	—	150
Mléko konzumní	750	—	750
Mouka hladká	1200	—	1200
Vejce 3 ks	120	—	120
Citrónová kůra	20	—	20
Sůl	20	—	20
Margarín	350	—	350
Vanilkový krém:			
Mléko konzumní	1300	—	1300
Cukr krupice	150	—	150
Vanilka nebo vanilín. cukr	5	—	5
Krémový prášek	60	—	60
Žloutky 8 ks	160	—	160
Hmotnost potravin	4330	—	4330
Ztráty celkem			930
Hmotnost hotového výrobku			3400

19607/A — DUKÁTOVÉ BUCHTIČKY SE ŠODÓ

10 porcí

1 porce: 300 g, z toho 200 g buchtiček a 100 g šodó

Malé kousky (terče) z kynutého těsta, upečené do červena a přelité jemným nažloutlým vinným šodó. Vůně a chuť jsou jemné a typické — z upečeného „lehčího" kynutého těsta a jemného sladkého šodó (krému — omáčky) z bílého vína a žloutků s vanilínovým cukrem. Buchtičky jsou křehké a vláčné, šodó je zpěněné a hustší. Pokrm se podává teplý.

Výrobní postup:

Dukátové buchtičky připravíme podle výrobního postupu i receptury č. 19607 — DUKÁTOVÉ BUCHTIČKY S VANILKOVÝM KRÉMEM na str. 584.

Příprava šodó:

Žloutky rozšleháme s krupicovým cukrem, zalijeme vínem a za stálého šlehání nahříváme ve vodní lázni nebo na páře až do zhoustnutí (nesmí se vařit, žloutky by se srazily). Do hotového šodó lehce zamícháme vanilínový cukr.

(Šodó ztrácí rychle svoji lehkost — napěnění, proto je připravujeme obvykle na objednávku — každou porci zvlášť.)

Při expedici přeléváme jednotlivé porce teplých buchtiček horkým šodó.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Těsto:			
Droždí	45	—	45
Cukr krupice	150	—	150
Mléko konzumní	750	—	750
Mouka hladká	1200	—	1200
Vejce 3 ks	120	—	120
Citrónová kůra	20	—	20
Sůl	20	—	20
Margarín	350	—	350
Šodó:			
Žloutky 10 ks	200	—	200
Cukr krupice	200	—	200
Víno bílé 8 dl	800	—	800
Cukr vanilínový	10	—	10
Hmotnost potravin	3865	—	3865
Ztráty celkem			865
Hmotnost hotového výrobku			3000

19608 — DOMÁCÍ BUCHTY PLNĚNÉ

10 porcí

1 porce: 300 g (6 buchet)

Menší buchty z kynutého těsta, naplněné makovou, povidlovou a tvarohovou náplní, upečené do červena. Vůně a chuť jsou jemné a typické — z upečeného „lehčího" kynutého těsta a jednotlivých ochucených náplní. Buchty jsou lehké, propečené a vláčné; podávají se posypané moučkovým cukrem.

Výrobní postup:

Droždí promícháme s trochou cukru, rozředíme malým množstvím vlažného mléka, přidáme trochu prosáté hladké mouky a promícháme, až vznikne řídké těstíčko — kvásek, který necháme na teple vykynout.

Do zbylé dávky prosáté mouky (trochu mouky odložíme na vyválení těsta) přidáme vejce, zbylý cukr, jemně nastrouhanou kůru z pečlivě opláchnutého citrónu, sůl, asi 2/3 dávky rozpuštěného vlažného tuku, zbylou dávku vlažného mléka, vykynutý kvásek a směs pečlivě promícháme a propracujeme.

Hotové těsto necháme dostatečně vykynout, potom je rozválíme na slabší plát a rozdělíme na čtverce o rozměru asi 4×4 cm. Na dílky těsta naneseme jednotlivé druhy náplní a pečlivě zabalíme buchty. Skládáme je do tukem vymaštěného pekáče a promašťujeme.

Naplněné buchty necháme v pekáči vykynout, pak je na povrchu potřeme tukem a upečeme ve středně vyhřáté troubě dočervena.

Po mírném prochladnutí buchty vyklopíme, posypeme moučkovým cukrem a ještě teplé expedujeme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Droždí	50	—	50
Cukr krupice	200	—	200
Mléko konzumní	700	—	700
Mouka hladká	1500	—	1500
Vejce 3 ks	120	—	120
Citrónová kůra	20	—	20
Sůl	20	—	20
Margarín	250	—	250
Maková náplň, receptura č. 19517	300	—	300
Povidlová náplň, receptura č. 19529	300	—	300
Tvarohová náplň, receptura č. 19516	300	—	300
Cukr moučka	100	—	100
Hmotnost potravin	3860	—	3860
Ztráty celkem			860
Hmotnost hotového výrobku			3000

19608/A — BUCHTY S OVOCEM

10 porcí

1 porce. 30 g (6 buchet)
Menší buchty z kynutého těsta, naplněné čerstvým ovocem a upečené dočervena. Vůně a chuť jsou jemné a typické — z upečeného „lehčího" kynutého těsta a jednotlivých druhů ovoce, použitého jako náplň. Buchty jsou lehké, propečené a vláčné: ovocná náplň je měkká — upečená. Buchty se podávají teplé, posypané moučkovým cukrem.

Výrobní postup:

Výrobní postup je stejný jako u receptury č. 19608 — DOMÁCÍ BUCHTY PLNĚNÉ na str. 585. Rozdíl je ten, že místo 3 druhů ochucených náplní se použije uvedená dávka 1 druhu vhodného ovoce.

Druh potraviny	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Droždí	50	—	50
Cukr krupice	200	—	200
Mléko konzumní	700	—	700
Mouka hladká	1500	—	1500
Vejce 3 ks	120	—	120
Citrónová kůra	20	—	20
Sůl	20	—	20
Margarín	250	—	250
Ovoce čerstvé — různé druhy	1200	120	1080
Cukr moučka	100	—	100
Hmotnost potravin	4160	120	4040
Ztráty celkem			1040
Hmotnost hotového výrobku			3000

19608/B — BUCHTY S ČERSTVÝMI ŠVESTKAMI

10 porcí

1 porce: 300 g (6 buchet)
Menší buchty z kynutého těsta, naplněné opláchnutými čerstvými švestkami, upečené dočervena. Vůně a chuť jsou jemné a typické — z upečeného „lehčího" kynutého těsta a švestkové náplně. Buchty jsou lehké, propečené a vláčné; švestky jsou měkké — upečené. Buchty se podávají teplé, posypané moučkovým cukrem.

Výrobní postup:

Výrobní postup je stejný jako u receptury č. 19608 — DOMÁCÍ BUCHTY PLNĚNÉ na str. 585.

Dávky potravin k přípravě těsta i náplně
jsou stejné jako u receptury č. 19608/A — BUCHTY S OVOCEM (viz výše). Jako náplně se použije 1200 g čerstvých švestek.

19608/C — BUCHTY S ČERSTVÝMI MERUŇKAMI

10 porcí

1 porce: 300 g (6 buchet)
Menší buchty z kynutého těsta, naplněné čerstvými, dostatečně zralými, opláchnutými meruňkami, upečené do červena. Vůně a chuť jsou jemné a typické — z upečeného „lehčího" kynutého těsta a meruňkové náplně. Buchty jsou lehké, propečené a vláčné. Meruňky jsou měkké — upečené Buchty se podávají teplé, posypané moučkovým cukrem.

Výrobní postup:

Výrobní postup je stejný jako u receptury č. 19608 — DOMÁCÍ BUCHTY PLNĚNÉ na str. 585.

Dávky potravin k přípravě těsta i náplně
jsou stejné jako u receptury č. 19608/A — BUCHTY S OVOCEM (viz výše). Jako náplně se použije 1200 g čerstvých, dostatečně zralých meruněk.

19609 — LÍVANCE

10 porcí

1 porce: 240 g (9 lívanců)

Menší kulaté lívanečky z řidšího kynutého těsta, upečené v lívanečníku do růžova. Vůně a chuť jsou jemné a typické — z upečeného kynutého těsta. Část porce lívanečků je obalena ve směsi moučkového cukru se skořicí, část je potřena marmeládou a posypána nastrouhaným tvrdým tvarohem. Lívanečky jsou vláčné, pórovité a propečené.

Výrobní postup:

Droždí promícháme s trochou cukru, rozředíme malým množstvím vlažného mléka, přidáme trochu prosáté mouky a promícháme, až vznikne řídké těstíčko — kvásek, který necháme na teple vykynout.

Do vykynutého kvásku přidáme zbylé vlažné mléko, rozšlehaná vejce, jemně nastrouhanou kůru z pečlivě opláchnutého citrónu, sůl a zbylou dávku prosáté mouky, směs pečlivě promícháme — prošleháme a necháme opět částečně vykynout.

Vykynuté těsto naléváme do vymaštěných důlků lívanečníku a lívance upečeme po obou stranách do růžova.

Při expedici obalíme část upečených lívanečků ve směsi moučkového cukru se skořicí, část potřeme tence marmeládou a posypeme nastrouhaným tvrdým tvarohem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Droždí	50	—	50
Cukr krupice	100	—	100
Mléko konzumní	1300	—	1300
Mouka hladká	1000	—	1000
Vejce 3 ks	120	—	120
Citrónová kůra	20	—	20
Sůl	20	—	20
Margarín	250	—	250
Cukr moučka	100	—	100
Skořice mletá	3	—	3
Marmeláda	250	—	250
Tvaroh tvrdý, strouhaný	150	—	150
Hmotnost potravin	3363	—	3363
Ztráty celkem			963
Hmotnost hotového výrobku			2400

19610 — TRHANEC S MALINOVOU ŠŤÁVOU (Minutka)

10 porcí

1 porce: 300 g, z toho 270 g trhance a 30 g rozředěného sirupu

Jemné vaječné těstíčko, upečené do růžova v tenčí vrstvě a roztrhané na kousky. Vůně a chuť trhance jsou jemné a typické — z upečeného sladkého vaječného těsta a použitého sirupu. Podává se horký, posypaný cukrem a přelitý rozředěným sirupem.

Výrobní postup:

Vejce rozklepeme a pečlivě oddělíme žloutky od bílků. Žloutky mírně osolíme, rozšleháme, přidáme mléko a za stálého prošlehávání metlou přisypáváme dávku prosáté polohrubé mouky.

Do vzniklého hladkého těstíčka zamícháme přebrané, opláchnuté a spařené rozinky a lehce vmícháme pevný sníh, ušlehaný z bílků za postupného přidávání krupicového cukru.

Z hotového těstíčka upečeme ve vymaštěných pánvích nebo v pekáči tenčí placky (pečeme je po obou stranách).

Upečené placky roztrháme pomocí vidliček na nestejné kousky.

Při expedici posypeme trhanec moučkovým cukrem a přelijeme sirupem, rozředěným vodou.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vejce 10 ks	400	—	400
Sůl	5	—	5
Mléko konzumní	1500	—	1500
Mouka polohrubá	900	—	900
Cukr krupice	60	—	60
Rozinky	30	—	30
Margarín	250	—	250
Cukr moučka	100	—	100
Sirup malinový	200	—	200
Voda pitná	100	—	100
Hmotnost potravin	3545	—	3545
Ztráty celkem			545
Hmotnost hotového výrobku			3000

19611 — ŠVESTKOVÉ KNEDLÍKY — 10 porcí

1 porce: 340 g včetně sypání a maštění

Knedlíky z odpalovaného (odpařovaného) těsta, plněné čerstvými švestkami, posypané tvarohem a cukrem a omaštěné rozpuštěným máslem. Vůně a chuť pokrmu jsou jemné a typické — z uvařeného těsta, švestek a ostatních použitých surovin. Uvařené knedlíky jsou měkké, jemné, celistvé — nepotrhané.

Výrobní postup:

Do vařícího mléka přidáme tuk, mírně osolíme, zasypeme za neustálého promíchávání prosátou hrubou moukou (trochu mouky si odložíme na vyválení těsta) a vzniklé těsto stále míchámе, až se částečně odpaří a přestane lepit na stěny nádoby.

Odpařené těsto za občasného promíchání necháme prochladnout. Do prochladlého těsta přimícháme vejce. Těsto propracujeme až je hladké a tažné, rozválíme je na tenký plát a nakrájíme na čtverce asi 4×4 cm. Na čtverce naklademe opláchnuté a otřené švestky a pečlivě sbalíme knedlíky.

Knedlíky vkládáme do vařící, mírně osolené vody a zvolna vaříme (krátce po zavaření je opatrně zamícháme, aby se nepřichytily ke dnu).

Při expedici posypeme okapané knedlíky jemně nastrouhaným tvarohem, moučkovým cukrem a přelijeme rozpuštěným máslem.

(Knedlíky je vhodné vařit z připraveného polotovaru na objednávku. Pokud se připravují větší knedlíky — v menším počtu na porci, je nezbytné dodržet dávku těsta i ovoce.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Mléko konzumní	600	—	600
Margarín	40	—	40
Sůl	20	—	20
Mouka hrubá	900	—	900
Vejce 2 ks	80	—	80
Švestky čerstvé	1400	—	1400
Voda pitná na uvaření knedlíků — podle potřeby			
Tvaroh tvrdý, strouhaný	400	—	400
Cukr moučka	300	—	300
Máslo	300	—	300
Hmotnost potravin	4040	—	4040
Ztráty celkem			640
Hmotnost hotového výrobku			3400

19611/A — ŠVESTKOVÉ KNEDLÍKY (z bramborového přípravku) — 10 porcí

1 porce: 335 g včetně sypání a maštění

Švestky (čerstvé, konzervované, zmrazené) zabalené do bramborového těsta a uvařené. Knedlíky mají typickou vůni a chuť z uvařeného bramborového těsta a švestek, tvarohu a rozpuštěného másla. Uvařené knedlíky jsou měkké, celistvé, nepotrhané.

Výrobní postup:

Bramborovou kaši v prášku polijeme pitnou vodou s rozšlehaným vejcem, mírně osolíme, směs pečlivě promícháme a necháme chvilku odpočinout. Potom přidáme krupici, prosátou hrubou mouku (asi 50 g mouky odložíme na vyválení) a směs dobře propracujeme.

Těsto vyválíme na tenčí plát, nakrájíme na čtverce asi 4×4 cm, na ně naklademe připravené švestky a pečlivě sbalíme knedlíky.

Knedlíky vkládáme do vařící, mírně osolené vody a zvolna vaříme (krátce po zavaření je opatrně zamícháme, aby se nepřichytily ke dnu).

Při expedici posypeme okapané knedlíky jemně nastrouhaným tvarohem, moučkovým cukrem a přelijeme rozpuštěným máslem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Bramborová kaše v prášku	350	—	350
Voda pitná do těsta	770	—	770
Vejce 1 kus	40	—	40
Sůl	30	—	30
Krupice	100	—	100
Mouka hrubá	400	—	400
Švestky	1400	—	1400
Voda pitná na uvaření knedlíků — podle potřeby			
Tvaroh tvrdý, strouhaný	400	—	400
Cukr moučka	300	—	300
Máslo	300	—	300
Hmotnost potravin	4090	—	4090
Ztráty celkem			740
Hmotnost hotového výrobku			3350

19611/B — ŠVESTKOVÉ KNEDLÍKY (BRAMBOROVÉ) — 10 porcí

1 porce: 335 g včetně sypání a maštění

Knedlíky z bramborového těsta, plněné čerstvými švestkami, posypané tvarohem a cukrem a omaštěné rozpuštěným máslem. Vůně a chuť knedlíků jsou typické — z uvařeného bramborového těsta a švestek, tvarohu a rozpuštěného másla. Uvařené knedlíky jsou měkké, nepotrhané.

Výrobní postup:

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme je a necháme vychladnout. Studené brambory jemně umeleme nebo nastrouháme, přidáme sůl, vejce, krupici, prosátou hrubou mouku (asi 50 g mouky si odložíme na vyválení těsta) a dobře propracujeme v tužší těsto.

Těsto ihned rozválíme na tenčí plát, nakrájíme na čtverce asi 4×4 centimetry, na ně naklademe opláchnuté, otřené a vypeckované švestky a pečlivě zabalíme knedlíky.

Knedlíky vkládáme do vařící, mírně osolené vody a zvolna vaříme (krátce po zavaření je opatrně zamícháme, aby se nepřichytily ke dnu).

Při expedici posypeme okapané knedlíky jemně nastrouhaným tvarohem, moučkovým cukrem a přelijeme rozpuštěným máslem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory	1600	320	1280
Sůl	30	—	30
Vejce 1 kus	40	—	40
Krupice	150	—	150
Mouka hrubá	450	—	450
Švestky čerstvé	1200	120	1080
Voda pitná na uvaření knedlíků — podle potřeby			
Tvaroh tvrdý, strouhaný	400	—	400
Cukr moučka	300	—	300
Máslo	300	—	300
Hmotnost potravin	4470	440	4030
Ztráty celkem			680
Hmotnost hotového výrobku			3350

19611/C — ŠVESTKOVÉ KNEDLÍKY TVAROHOVÉ — 10 porcí

1 porce: 300 g včetně sypání a maštění

Knedlíky z tvarohového těsta, plněné čerstvými švestkami, posypané strouhaným tvarohem, cukrem a omaštěné rozpuštěným máslem. Vůně a chuť knedlíků jsou jemné a typické — z uvařeného tvarohového těsta a švestek, tvarohu a rozpuštěného másla. Uvařené knedlíky jsou měkké, nepotrhané.

Výrobní postup:

Změklý tuk vyšleháme, přidáme k němu vejce, sůl, prolisovaný měkký tvaroh, větší část mléka, směs pečlivě promícháme, přidáme prosátou hrubou mouku (trochu mouky si necháme stranou na vyválení těsta), přilijeme zbytek mléka a zpracujeme vláčné těsto.

Těsto vyválíme na tenčí plát, nakrájíme na čtverce asi 4×4 cm, na ně naklademe opláchnuté, otřené a vypeckované švestky a pečlivě zabalíme knedlíky.

Knedlíky vkládáme do vařící, mírně osolené vody a zvolna vaříme (krátce po zavaření je opatrně zamícháme, aby se nepřichytily ke dnu).

Při expedici posypeme okapané knedlíky jemně nastrouhaným tvarohem, moučkovým cukrem a přelijeme rozpuštěným máslem.

(Knedlíky je vhodné vařit z připraveného polotovaru na objednávku. Pokud se připravují větší knedlíky — v menším počtu na porci, je nezbytné dodržet dávku těsta i ovoce.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Margarín	100	—	100
Vejce 3 ks	120	—	120
Sůl	20	—	20
Tvaroh měkký	300	—	300
Mléko konzumní	300	—	300
Mouka hrubá	800	—	800
Švestky čerstvé	1200	120	1080
Voda pitná na uvaření knedlíků — podle potřeby			
Tvaroh tvrdý, strouhaný	250	—	250
Cukr moučka	300	—	300
Máslo	200	—	200
Hmotnost potravin	3590	120	3470
Ztráty celkem			470
Hmotnost hotového výrobku			3000

19612 — KYNUTÉ KNEDLÍKY S POVIDLY

10 porcí

1 porce: 330 g (6 knedlíků) včetně sypání a maštění

Menší kulaté knedlíky z lehkého kynutého těsta, plněné švestkovými povidly, posypané skořicí s cukrem a omaštěné máslem. Vůně a chuť knedlíků jsou jemné a typické, z uvařeného kynutého těsta, švestkových povidel a použitého sypání. Uvařené knedlíky jsou měkké, nerozvařené, na řezu pórovité.

Výrobní postup:

Droždí rozmícháme s cukrem, rozředíme malým množstvím vlažného mléka, přidáme trochu prosáté hrubé mouky a rozmícháme, až vznikne řídké těstíčko — kvásek, který necháme na teple vykynout.

Do zbylé dávky prosáté mouky (trochu mouky odložíme na vyválení těsta) přidáme vejce, sůl, vykynutý kvásek, zbylou dávku vlažného mléka, směs pečlivě promícháme, vypracujeme hladké, nelepivé těsto a dáme je vykynout.

Dostatečně vykynuté těsto rozválíme na tlustší plát (asi 10—15 mm) a nakrájíme čtverce potřebné velikosti. Na jednotlivé dílky těsta naneseme rozmíchaná povidla, pečlivě zabalíme knedlíky a necháme je kynout.

Vykynuté knedlíky vkládáme do vařící, mírně osolené vody a vaříme 10—12 minut (během vaření knedlíky obrátíme).

Uvařené knedlíky ihned po vyjmutí z vody propichujeme špejlí nebo vidličkou, aby mohla vyprchat pára a knedlíky se nesrazily.

Při expedici posypeme knedlíky směsí moučkového cukru se skořicí a přelijeme rozpuštěným máslem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Droždí	30	—	30
Cukr krupice	40	—	40
Mléko konzumní	650	—	650
Mouka hrubá	1400	—	1400
Vejce 1 kus	40	—	40
Sůl	20	—	20
Povidla švestková	700	—	700
Voda pitná na uvaření knedlíků — podle potřeby			
Cukr moučka	250	—	250
Skořice mletá	10	—	10
Máslo	250	—	250
Hmotnost potravin	3390	—	3390
Ztráty celkem			90
Hmotnost hotového výrobku			3300

19612/A — KYNUTÉ KNEDLÍKY S OVOCEM

10 porcí

1 porce: 350 g (6 knedlíků) včetně sypání a maštění

Menší kulaté knedlíky z lehkého kynutého těsta, plněné různými druhy ovoce podle sezóny, posypané skořicí s cukrem a omaštěné rozpuštěným máslem. Vůně a chuť knedlíků jsou jemné a typické — z uvařeného kynutého těsta, použitého druhu ovoce, směsi cukru se skořicí a rozpuštěného másla. Uvařené knedlíky jsou měkké, na řezu pórovité.

Výrobní postup:

Výrobní postup je stejný jako u receptury č. 19612 — KYNUTÉ KNEDLÍKY S POVIDLY (viz výše). Rozdíl je ten, že místo povidel se použije vhodné ovoce, které je k dispozici.

Podle druhu ovoce (jahody, meruňky apod.) lze použít i jiný druh sypání (místo skořice tvaroh apod.), při dodržení platných zásad cenové tvorby.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Droždí	30	—	30
Cukr krupice	40	—	40
Mléko konzumní	650	—	650
Mouka hrubá	1400	—	1400
Vejce 1 kus	40	—	40
Sůl	20	—	20
Ovoce čerstvé — podle sezóny	1200	120	1080
Voda pitná na uvaření knedlíků — podle potřeby			
Cukr moučka	250	—	250
Skořice mletá	10	—	10
Máslo	250	—	250
Hmotnost potravin	3890	120	3770
Ztráty celkem			170
Hmotnost hotového výrobku			3600

19613 — POVIDLOVÉ TAŠTIČKY

10 porcí

1 porce: 340 g (9 taštiček) včetně sypání a maštění

Taštičky z bramborového těsta, plněné povidly, posypané osmahnutou strouhanou houskou, cukrem a maštěné rozpuštěným máslem. Vůně a chuť taštiček jsou typické — z uvařeného bramborového těsta a povidlové náplně. Uvařené taštičky jsou měkké, nepotrhané.

Výrobní postup:

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme je a necháme vychladnout. Studené brambory jemně umeleme nebo nastrouháme, přidáme k nim sůl, vejce, krupici, prosátou hrubou mouku (asi 50 g mouky si odložíme na vyválení těsta) a vypracujeme těsto.

Těsto ihned vyválíme na tenčí plát, ze kterého vypícháme kolečka o průměru asi 6 cm. Na jejich střed naneseme povidla rozmíchaná s dávkou vody, kolečka v polovině přeložíme, okraje pečlivě stiskneme (aby náplň při vaření nevytékala) a smáčknutý okraj seřízneme tvořítkem (místo koleček lze krájet těsto na čtverce a naplněné přeložit do šátečku).

Taštičky vkládáme do vařící, mírně osolené vody a zvolna vaříme (krátce po zavaření je lehce zamícháme, aby se nepřichytily ke dnu).

Uvařené, okapané taštičky prosypeme prosátou, nasucho osmahnutou houskou.

Při expedici je posypeme moučkovým cukrem a přelijeme rozpuštěným máslem.

Druh potraviny	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory	1700	340	1360
Sůl	30	—	30
Vejce 1 kus	40	—	40
Krupice	150	—	150
Mouka hrubá	500	—	500
Povidla švestková	600	—	600
Voda pitná na rozředění povidel	100	—	100
Voda pitná na vaření taštiček — podle potřeby			
Houska strouhaná	200	—	200
Cukr moučka	200	—	200
Máslo	300	—	300
Hmotnost potravin	3820	340	3480
Ztráty celkem			80
Hmotnost hotového výrobku			3400

19614 — NUDLOVÝ NÁKYP S TVAROHEM

10 porcí

1 porce: 300 g

Široké nudle, uvařené v mírně osolené vodě do měkka, navrstvené s ochuceným tvarohem a zapečené s vaječným přelivem. Vůně a chuť nákypu jsou jemné a typické — z uvařené a zapečené těstoviny, ochuceného tvarohu a vaječného přelivu. Nudlový nákyp je propečený a vláčný, přeliv na povrchu je mírně zatuhlý. Pokrm se podává posypaný moučkovým cukrem.

Výrobní postup:

Těstoviny vsypeme do mírně osolené vařící vody, uvaříme do měkka, pečlivě je propláchneme, necháme okapat a promastíme 1/4 dávky tuku. Vhodný pekáč vymastíme 1/4 dávky tuku a vysypeme prosátou strouhanou houskou.

Tvaroh rozmícháme, přidáme vejce, cukr, jemně nastrouhanou kůru z pečlivě opláchnutého citrónu, nastrouhaný muškátový oříšek, opláchnuté a spařené rozinky a pečlivě promícháme.

Na dno připraveného pekáče rozložíme 1/3 dávky uvařených nudlí, na nudle dáme vrstvu (1/2 dávky) ochuceného tvarohu, na tvaroh další 1/3 nudlí, na nudle druhou polovinu tvarohu a jako poslední vrstvu zbylé nudle, které pokapeme zbylou dávkou tuku. Nákyp mírně propečeme ve středně vyhřáté troubě, přelijeme směsí rozšlehaných vajec s mlékem a zapečeme.

Při expedici krájíme nudlový nákyp na obdélníky nebo čtverce a sypeme je moučkovým cukrem.

Druh potraviny	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Nudle široké	800	vařením	1920
Sůl	20	—	20
Voda pitná na uvaření a propláchnutí nudlí — podle potřeby			
Margarín	200	—	200
Houska strouhaná	50	—	50
Tvarohová náplň:			
Tvaroh měkký	400	—	400
Vejce 1 kus	40	—	40
Cukr moučka	140	—	140
Citrónová kůra	20	—	20
Muškátový oříšek	2	—	2
Rozinky	40	—	40
Vaječný přeliv:			
Vejce 4 ks	160	—	160
Mléko konzumní	200	—	200
Cukr moučka (na posypání)	100	—	100
Hmotnost potravin	2172	—	3292
Ztráty celkem			292
Hmotnost hotového výrobku			3000

19616 — NUDLE S MÁKEM

10 porcí

1 porce: 380 g včetně sypání a maštění

Porce uvařených širokých nudlí, posypaná směsí máku s cukrem a omaštěná rozpuštěným máslem. Vůně i chuť pokrmu jsou jemné a typické — z uvařené těstoviny, másla a použitého sypání.

Výrobní postup:

Těstovinu vsypeme do mírně osolené vařící vody, uvaříme ji do měkka, pečlivě propláchneme, necháme okapat a promastíme 1/6 dávky másla.

Při expedici nudle posypeme směsí moučkového cukru s mletým mákem a přelijeme rozpuštěným máslem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Nudle široké	1300	vařením	3120
Sůl	30	—	30
Voda pitná na uvaření a propláchnutí nudlí — podle potřeby			
Cukr moučka	300	—	300
Mák mletý	200	—	200
Máslo	300	—	300
Hmotnost potravin	2130	—	3950
Ztráty celkem			150
Hmotnost hotového výrobku			3800

19617 — NUDLE S TVAROHEM

10 porcí

1 porce: 380 g včetně sypání a maštění

Porce uvařených širokých nudlí, posypaná strouhaným tvarohem a omaštěná rozpuštěným máslem. Vůně a chuť pokrmu jsou jemné a typické — z uvařené těstoviny, tvarohu a másla.

Výrobní postup:

Těstovinu vsypeme do mírně osolené vařící vody, uvaříme do měkka, vyjmeme, pečlivě propláchneme, necháme okapat a promastíme 1/6 dávky másla.

Při expedici posypeme nudle jemně nastrouhaným tvarohem, moučkovým cukrem a přelijeme rozpuštěným máslem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Nudle široké	1200	vařením	2880
Sůl	30	—	30
Voda pitná na uvaření a propláchnutí nudlí — podle potřeby			
Tvaroh tvrdý, strouhaný	400	—	400
Cukr moučka	300	—	300
Máslo	300	—	300
Hmotnost potravin	2230	—	3910
Ztráty celkem			110
Hmotnost hotového výrobku			3800

19618 — NUDLE S OŘECHY

10 porcí

1 porce: 360 g včetně sypání a maštění

Porce uvařených širokých nudlí, posypaná směsí nastrouhaných vlašských ořechů s cukrem a omaštěná rozpuštěným máslem. Vůně i chuť nudlí jsou jemné a typické — z uvařené těstoviny, ořechů a másla.

Výrobní postup:

Těstovinu vsypeme do mírně osolené vařící vody, uvaříme do měkka, vyjmeme, pečlivě propláchneme, necháme okapat a promastíme 1/4 dávky másla.

Při expedici posypeme nudle jemně nastrouhanými jádry vlašských ořechů, moučkovým cukrem a přelijeme rozpuštěným máslem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Nudle široké	1300	vařením	3120
Sůl	30	—	30
Voda pitná na uvaření a propláchnutí nudlí — podle potřeby			
Jádra vlašských ořechů	200	—	200
Cukr moučka	200	—	200
Máslo	200	—	200
Hmotnost potravin	1930	—	3750
Ztráty celkem			150
Hmotnost hotového výrobku			3600

19619 — NUDLE S TVAROHEM A SLANINOU

10 porcí

1 porce: 380 g včetně tvarohu a slaniny

Porce uvařených širokých nudlí, posypaná strouhaným tvarohem a cukrem a omaštěná částečně roztavenou slaninou. Vůně i chuť pokrmu jsou jemné a typické — z uvařené těstoviny, tvarohu a rozpuštěné slaniny.

Výrobní postup:

Těstovinu vsypeme do mírně osolené vařící vody, uvaříme do měkka, vyjmeme, pečlivě propláchneme, necháme okapat a promastíme 1/3 dávky slaniny, nakrájené na drobné kostičky a částečně roztavené.

Při expedici posypeme nudle jemně nastrouhaným tvarohem a přelijeme zbylými 2/3 částečně roztavené slaniny.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Nudle široké	1350	vařením	3240
Sůl	20	—	20
Voda pitná na uvaření a propláchnutí nudlí — podle potřeby			
Slanina s kůží	300	15	285
Tvaroh tvrdý	400	—	400
Hmotnost potravin	2070	15	3945
Ztráty celkem			145
Hmotnost hotového výrobku			3800

19620 — NUDLE ZAPÉKANÉ

10 porcí

1 porce: 350 g

Široké těstovinové nudle, uvařené do měkka v mírně osolené vodě, vrstvené s povidly a nastrouhanými jádry vlašských ořechů a zapečené s vaječným přelivem do růžova. Vůně a chuť zapečených nudlí jsou jemné a typické — z uvařené a zapečené těstoviny, povidel, vlašských ořechů a vaječného přelivu. Nudle jsou propečené a vláčné, přeliv na povrchu je mírně zatuhlý. Pokrm se podává posypaný moučkovým cukrem.

Výrobní postup:

Těstoviny vsypeme do mírně osolené vařící vody, uvaříme do měkka, vyjmeme, pečlivě propláchneme, necháme okapat a promastíme 1/2 dávky másla.

Vhodný pekáč vymastíme druhou polovinou dávky másla. Na dno pekáče rozložíme 1/2 dávky uvařených nudlí, potřeme je povidly, povidla posypeme jemně strouhanými jádry vlašských ořechů a 1/2 dávky cukru a pokryjeme opět vrstvou nudlí. Ve středně vyhřáté troubě nudle mírně propečeme, přelijeme směsí rozšlehaných vajec s mlékem a v horké troubě zapečeme.

Při expedici krájíme zapékané nudle na obdélníky nebo čtverce a posypeme je zbylou polovinou dávky moučkového cukru.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Nudle široké	1000	vařením	2400
Sůl	20	—	20
Voda pitná na uvaření a propláchnutí nudlí — podle potřeby			
Máslo	200	—	200
Povidla švestková	300	—	300
Jádra vlašských ořechů	200	—	200
Cukr moučka	200	—	200
Vejce 5 ks	200	—	200
Mléko konzumní	200	—	200
Hmotnost potravin	2320	—	3720
Ztráty celkem			220
Hmotnost hotového výrobku			3500

19621 — RÝŽOVÝ NÁKYP S JABLKY

10 porcí

1 porce: 285 g

Porce rýžového nákypu s jablky ochucenými cukrem a skořicí, posypaná moučkovým cukrem. Upečený nákyp má nazlátlou barvu, jemnou vůni a chuť rýže dušené v mléce a ochucených jablek; je propečený a vláčný.

Výrobní postup:

Přebranou, pečlivě propláchnutou a několikrát vařící vodou prolitou rýži nasypeme do vařícího mléka, mírně osolíme, přidáme 1/2 dávky tuku, bez míchání zvolna zavaříme, přikryjeme poklicí a udusíme úplně do měkka. Dušenou rýži necháme za občasného promíchání vychladnout.

Vhodný pekáč vymastíme druhou polovinou tuku.

Vejce rozklepeme a pečlivě oddělíme žloutky od bílků. Žloutky vyšleháme s vanilínovým cukrem, přidáme do nich jemně nastrouhanou kůru z pečlivě opláchnutého citrónu a lehce je vmícháme do vychládlé rýže. Z bílků vyšleháme za postupného přidávání krupicového cukru pevný sníh a lehce jej vmícháme do připravené rýže se žloutky.

Do připraveného pekáče lehce rozetřeme polovinu připravené rýže, na rýži navrstvíme oloupaná, jádřinců zbavená a na tenčí plátky nakrájená jablka, posypeme je směsí krupicového cukru se skořicí a očištěnými, propláchnutými a spařenými rozinkami. Na vrstvu jablek rozetřeme zbývající rýži, pokapeme ji rozpuštěným máslem a upečeme ve středně vyhřáté troubě téměř do zlatova.

Při expedici krájíme rýžový nákyp na obdélníky nebo čtverce a posypeme je moučkovým cukrem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Rýže	700	—	700
Voda pitná na propláchnutí a spaření rýže — podle potřeby			
Mléko konzumní	1400	—	1400
Sůl	20	—	20
Margarín	100	—	100
Vejce 5 ks	200	—	200
Vanilínový cukr	20	—	20
Citrónová kůra	20	—	20
Cukr krupice	100	—	100
Jablka	1000	350	650
Cukr krupice	100	—	100
Skořice mletá	3	—	3
Rozinky	30	—	30
Máslo	100	—	100
Cukr moučka	100	—	100
Hmotnost potravin	3893	350	3543
Ztráty celkem			693
Hmotnost hotového výrobku			2850

19622 — BAVORSKÉ VDOLEČKY

10 porcí

1 porce: 260 g (5 vdolečků)

Menší kulaté vdolečky z lehčího kynutého těsta, usmažené do červena, potřené povidly, posypané tvarohem a ozdobené šlehačkou. Vůně a chuť jsou jemné a typické — z usmaženého kynutého těsta, povidel, tvarohu a šlehačky. Vdolečky jsou lehké, na řezu pórovité, dobře prosmažené.

Výrobní postup:

Droždí promícháme s trochou cukru, rozředíme malým množstvím vlažného mléka, přidáme trochu prosáté polohrubé mouky a promícháme, až vznikne řídké těstíčko — kvásek, který necháme na teple vykynout.

Do zbylé dávky prosáté mouky přidáme vejce, zbylý cukr, jemně nastrouhanou kůru z pečlivě opláchnutého citrónu, sůl, rozpuštěný, vlažný tuk, zbylou dávku vlažného mléka, vykynutý kvásek a směs pečlivě promícháme, vypracujeme těsto a necháme je vykynout.

Dostatečně zkynuté těsto rozválíme na tlustší plát (asi 15 mm) a kulatým vypichovačem vypícháme vdolečky (5 kusů na 1 porci).

Vdolečky narovnáme na pomoučený vál nebo prkno a necháme je opět vykynout. Do vykynutých vdolečků uděláme držadlem silnější vařečky nebo jinou vhodnou pomůckou důlek (touto stranou vkládáme vdolečky do oleje). Připravené vdolečky vkládáme do horkého oleje, po osmažení spodní strany je obrátíme, dosmažíme a vyjmeme.

Usmažené vdolečky potřeme rozmíchanými povidly, posypeme jemně nastrouhaným tvarohem a na tvaroh nastříkáme dávku ušlehané a moučkovým cukrem oslazené smetany.

Vdolečky můžeme podávat i studené.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Droždí	35	—	35
Cukr krupice	125	—	125
Mléko konzumní	400	—	400
Mouka polohrubá	1000	—	1000
Vejce 2 1/2 ks	100	—	100
Citrónová kůra	20	—	20
Sůl	15	—	15
Margarín	115	—	115
Mouka polohrubá na vyválení a podsypání	150	—	150
Olej stolní na smažení	500	—	500
Povidla švestková	400	—	400
Tvaroh tvrdý, strouhaný	250	—	250
Smetana na šlehání 33%	250	—	250
Cukr moučka do smetany	25	—	25
Hmotnost potravin	3385	—	3385
Ztráty celkem			785
Hmotnost hotového výrobku			2600

19623 — KOBLIHY

10 porcí

1 porce: 250 g (5 koblih)

Menší kulaté koblihy z jemného, lehčího kynutého těsta, plněné džemem a vysmažené do červena. Vůně a chuť jsou typické pro usmažené jemné kynuté těsto a použitý džem. Koblihy jsou lehké, pórovité, dobře prosmažené. Podávají se teplé, posypané moučkovým cukrem.

Výrobní postup:

Droždí rozetřeme s trochou cukru, rozředíme malým množstvím vlažného mléka, přidáme trochu prohřáté a prosáté mouky (aby kvásek a těsto dobře kynulo) a promícháme, až vznikne řídké těstíčko — kvásek. Kvásek poprášíme trochou mouky, přikryjeme ubrouskem a necháme na teple vykynout.

Do zbylé dávky prosáté a prohřáté mouky (menší množství mouky — asi 100 až 150 g — odložíme na vyválení těsta a moučení dřevěné desky pod koblihy) přidáme žloutky, zbylý cukr, jemně nastrouhanou kůru z pečlivě opláchnutého citrónu, trochu soli, zbylou dávku vlažného mléka, rum, rozpuštěný vlažný tuk, vykynutý kvásek a směs pečlivě promícháme a propracujeme, až se těsto přestane lepit, je hladké, tažné, se vzduchovými bublinami.

Hotové těsto mírně pomoučíme, přikryjeme ubrouskem a necháme na teple vykynout. Vykynuté těsto rozválíme na plát asi 10 mm vysoký, vhodným vypichovačem naznačíme na těstě kolečka a polovičku z nich vypícháme. Do středu naznačených koleček naneseme dávku džemu, přikryjeme vypíchanými kolečky, která po okrajích přitiskneme ke spodní vrstva těsta — naznačeným kolečkům.

Vypichovačem vykrájíme koblihy, narovnáme je na mírně pomoučenou dřevěnou desku a necháme přikryté v teple dostatečně vykynout.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Droždí	70	—	70
Cukr moučka	130	—	130
Mléko konzumní	650	—	650
Mouka hrubá	1170	—	1170
Žloutky 6 ks	120	—	120
Citrónová kůra	10	—	10
Sůl	20	—	20
Rum	30	—	30
Margarín	170	—	170
Meruňkový džem	320	—	320
Olej stolní na smažení	337	—	337
Cukr moučka na posypání	50	—	50
Hmotnost potravin	3077	—	3077
Ztráty celkem			577
Hmotnost hotového výrobku			2500

Vykynuté koblihy vkládáme do horkého oleje a smažíme je po obou stranách do červena (usmažené koblihy mají středem obvodu úzký, světlý proužek, který naznačuje, kde bylo těsto spojeno).

Hotové koblihy posypeme moučkovým cukrem a expedujeme.

19624 — TVAROHOVÉ KNEDLÍKY

10 porcí

1 porce: 280 g (6 knedlíků) včetně sypání a maštění

Menší kulaté knedlíky ze směsi tvarohu, žemle a dalších přísad, posypané osmahnutou strouhanou houskou, cukrem a omaštěné rozpuštěným máslem, jsou křehké, celistvé.

Výrobní postup:

Tvaroh prolisujeme hrubším sítem nebo pečlivě rozmačkáme.

Žemli oloupáme, nakrájíme na drobné kostičky a zvlhčíme mlékem.

Do připraveného tvarohu přidáme sůl, vejce, prosátou hrubou mouku, pečlivě promícháme a nakonec zamícháme připravenou žemli. Z hotové hmoty tvarujeme menší kulaté knedlíky (6 ks na 1 porci), vkládáme je do vařící, mírně osolené vody a zvolna vaříme (krátce po zavaření je opatrně zamícháme, aby se nepřichytily ke dnu).

Při expedici posypeme okapané knedlíky prosátou, na sucho osmahnutou strouhanou houskou, moučkovým cukrem a přelijeme rozpuštěným máslem.

(Knedlíky je vhodné vařit z připraveného polotovaru na objednávku.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Tvaroh měkký	1000	—	1000
Žemle — veka	700	35	665
Mléko konzumní	200	—	200
Sůl	20	—	20
Vejce 4 ks	160	—	160
Mouka hrubá	250	—	250
Voda pitná na uvaření knedlíků — podle potřeby			
Houska strouhaná	350	—	350
Cukr moučka	300	—	300
Máslo	300	—	300
Hmotnost potravin	3280	35	3245
Ztráty celkem			445
Hmotnost hotového výrobku			2800

19625 — BRAMBOROVÉ ŠIŠKY S HOUSKOU

10 porcí

1 porce: 360 g (15 šišek) včetně sypání a maštění

Menší šišky z tužšího bramborového těsta, obalené osmahnutou strouhanou houskou s cukrem a omaštěné rozpuštěným máslem. Vůně i chuť jsou jemné a typické pro uvařené bramborové těsto, ovlivněné vůní a chutí osmahnuté strouhanky, cukru a rozpuštěného másla. Uvařené šišky jsou měkké, celistvé.

Výrobní postup:

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme je a necháme vychladnout. Studené brambory umeleme nebo jemně nastrouháme, přidáme k nim sůl, vejce, krupici, prosátou hrubou mouku (asi 50 g mouky odložíme na tvarování — vyválení šišek) a dobře propracujeme tužší těsto.

Z těsta vyválíme silnější prameny a rozkrájíme je na dílky (tyčinky), z kterých vyvalujeme tenčí šišky.

Šišky vkládáme do vařící, mírně osolené vody a zvolna vaříme (krátce po zavaření je lehce zamícháme, aby se nepřichytily ke dnu).

Uvařené, okapané šišky prosypeme prosátou na sucho osmahnutou strouhanou houskou.

Při expedici je posypeme moučkovým cukrem a přelijeme rozpuštěným máslem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory	2200	440	1760
Sůl	30	—	30
Vejce 2 ks	80	—	80
Krupice	250	—	250
Mouka hrubá	500	—	500
Voda pitná na uvaření šišek — podle potřeby			
Houska strouhaná	500	—	500
Cukr moučka	300	—	300
Máslo	300	—	300
Hmotnost potravin	4160	440	3720
Ztráty celkem			120
Hmotnost hotového výrobku			3600

19626 — KRUPICOVÁ KAŠE S MÁSLEM

10 porcí

1 porce: 360 g včetně sypání a maštění

Porce krupicové kaše posypané směsí cukru se skořicí a omaštěné rozpuštěným máslem. Krupicová kaše má bílou až mírně nažloutlou barvu a jemnou vůni a chuť, typickou pro krupici vařenou v mléce a ostatní použité suroviny.

Výrobní postup:

Do vařícího, mírně osoleného mléka nasypeme za stálého promíchávání prosátou krupici, přidáme tuk a zvolna vaříme, až se krupice dostatečně provaří a zhoustne. Hotovou kaši přisladíme 1/5 dávky cukru.

Při expedici sypeme jednotlivé porce kaše směsí moučkového cukru se skořicí a přeléváme rozpuštěným máslem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Krupice	500	—	500
Mléko konzumní	3000	—	3000
Sůl	15	—	15
Margarín	100	—	100
Cukr moučka	250	—	250
Skořice mletá	3	—	3
Máslo	200	—	200
Hmotnost potravin	4068	—	4068
Ztráty celkem			468
Hmotnost hotového výrobku			3600

19627 — RÝŽOVÁ KAŠE S MÁSLEM

10 porcí

1 porce: 360 g včetně sypání a maštění

Rýže udušená v mírně osoleném mléce s tukem na kaši a přislazená. Rýžová kaše má bílou barvu, jemnou vůni a chuť po rýži udušené v mléce, směsi cukru se skořicí a rozpuštěném másle. Kaše se podává posypaná směsí moučkového cukru a skořice a politá máslem.

Výrobní postup:

Přebranou, pečlivě propláchnutou a několikrát vařící vodou prolitou rýži nasypeme do vařícího mléka, mírně osolíme, přidáme tuk, bez míchání zvolna zavaříme a pod poklicí udusíme na kaši.

Hotovou kaši mírně přisladíme a promícháme.

Při expedici sypeme jednotlivé porce kaše směsí moučkového cukru se skořicí a přeléváme rozpuštěným máslem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Rýže	500	—	500
Voda pitná na propláchnutí a spaření rýže — podle potřeby			
Mléko konzumní	3000	—	3000
Sůl	15	—	15
Margarín	100	—	100
Cukr moučka	310	—	310
Skořice mletá	3	—	3
Máslo	200	—	200
Hmotnost potravin	4128	—	4128
Ztráty celkem			528
Hmotnost hotového výrobku			3600

199 – PŘÍLOHY K POKRMŮM

19901 — SMAŽENÉ BRAMBOROVÉ HRANOLKY

10 porcí

1 porce: 100 g

Porce bramborových hranolků usmažených do zlatova. Čerstvě smažené hranolky jsou křehké až chřupavé.

Výrobní postup:

Větší oškrabané brambory nakrájíme na hranolky (asi 4 cm dlouhé a 1 cm vysoké), propláchneme je ve studené vodě, odcedíme a necháme odkapat.

Připravené hranolky vložíme do horkého oleje, usmažíme je do zlatova, vyjmeme drátěnou naběračkou, mírně osolíme a podáváme.

Bramborové hranolky podáváme ihned po usmažení, neboť dalším stáním vlhnou, měknou a ztrácejí typickou chuť.

Připravujeme-li větší množství hranolků, nejprve je v horkém oleji předsmažíme, vyjmeme a pak po částech dosmažujeme do zlatova.

Bramborové hranolky podáváme jako přílohu k různým pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory	3500	1400	2100
Olej stolní	250	—	250
Sůl	15	—	15
Hmotnost potravin	3765	1400	2365
Ztráty celkem			1365
Hmotnost hotového výrobku			1000

19902 — SMAŽENÉ BRAMBOROVÉ LUPÍNKY

10 porcí

1 porce: 50 g

Porce bramborových lupínků usmažených do zlatova. Smažené lupínky jsou křehké, nepřipálené.

Výrobní postup:

Oškrábané brambory nakrájíme na tenké plátky a dáme do studené vody.

Pak je odcedíme, dobře osušíme a vkládáme do horkého oleje. Během smažení plátky vidličkou mícháme, až se zbarví do růžova.

Usmažené lupínky vyjmeme cedníkem, necháme okapat a osolíme.

Bramborové lupínky podáváme jako přílohu k různým pokrmům, nebo studené jako zákusek k vínu apod.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory	2450	980	1470
Olej stolní	245	—	245
Sůl	5	—	5
Hmotnost potravin	2700	980	1720
Ztráty celkem			1220
Hmotnost hotového výrobku			500

19903 — OPÉKANÉ BRAMBORY

10 porcí

1 porce: 200 g

Porce uvařených brambor opečených na sádle. Opečené brambory mají mírně zlatavou barvu.

Výrobní postup:

Malé brambory oškrabeme a uvaříme do měkka. Na pánvi rozehřejeme sádlo, přidáme brambory, osolíme je a opékáme zvolna do zlatova.

Opečené brambory podáváme ihned po úpravě, nenecháme je stát na teple, neboť ztrácejí svou charakteristickou chuť.

Opékané brambory připravujeme na objednávku, převážně jako přílohu k minutkám.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory	3500	1400	2100
Sádlo škvařené	100	—	100
Sůl	30	—	30
Hmotnost potravin	3630	1400	2230
Ztráty celkem			230
Hmotnost hotového výrobku			2000

19904 — VAŘENÉ BRAMBORY

10 porcí

1 porce: 200 g
Porce vařených brambor, posypaná drobně sekanou petrželovou natí.

Výrobní postup:

Oškrábané brambory vyočkujeme, dobře je propláchneme ve studené vodě a velké brambory překrájíme na půlky nebo čtvrtky. Brambory zalijeme vlažnou vodou, přidáme sůl, kmín a uvaříme do měkka.

Vařené brambory odcedíme a při podávání je sypeme opláchnutou, drobně sekanou zelenou petrželovou natí.

Vařené brambory podáváme jako přílohu.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory (nové 2625 g)	3500	1400	2100
Sůl	30	—	30
Kmín	3	—	3
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3543	1402,5	2140,5
Ztráty celkem			140,5
Hmotnost hotového výrobku			2000

19904/A — VAŘENÉ BRAMBORY MAŠTĚNÉ MÁSLEM

10 porcí

1 porce: 210 g
Porce vařených brambor, posypaná drobně sekanou petrželovou natí. Na bramborách je plátek (10 g) syrového másla.

Výrobní postup:

Oškrabané brambory vyočkujeme a dobře propláchneme ve studené vodě.

Velké brambory překrájíme na půlky nebo čtvrtky, zalijeme vlažnou vodou, přidáme sůl, kmín, uvaříme je do měkka a scedíme.

Při podávání sypeme porce opláchnutou, drobně sekanou zelenou petrželovou natí a na povrch klademe plátek syrového másla.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory (nové 2625 g)	3500	1400	2100
Sůl	30	—	30
Kmín	3	—	3
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Máslo	100	—	100
Hmotnost potravin	3643	1402,5	2240,5
Ztráty celkem			140,5
Hmotnost hotového výrobku			2100

19904/B — VAŘENÉ BRAMBORY MAŠTĚNÉ SÁDLEM

10 porcí

1 porce: 205 g
Porce vařených brambor, omaštěná rozpuštěným sádlem a posypaná drobně sekanou petrželovou natí.

Výrobní postup:

Oškrabané brambory vyočkujeme a dobře propláchneme ve studené vodě.

Velké brambory překrájíme na půlky nebo na čtvrtky, zalijeme vlažnou vodou, přidáme sůl, kmín, uvaříme je do měkka a scedíme.

Při podávání mastíme porce brambor rozpuštěným sádlem a sypeme opláchnutou, drobně sekanou petrželovou natí.

Vařené brambory, maštěné sádlem, podáváme jako přílohu.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory (nové 2625 g)	3500	1400	2100
Sůl	30	—	30
Kmín	3	—	3
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Sádlo škvařené	50	—	50
Hmotnost potravin	3593	1402,5	2190,5
Ztráty celkem			140,5
Hmotnost hotového výrobku			2050

19905 — BRAMBOROVÁ KAŠE

10 porcí

1 porce: 200 g
Porce bramborové kaše, na povrchu je dávka syrového másla. Kaše je hladká.

Výrobní postup:

Oškrabané brambory vyočkujeme a dobře propláchneme ve studené vodě.

Větší brambory překrájíme na menší kousky, zalijeme horkou vodou, osolíme a vaříme do měkka.

Vařené brambory odcedíme, prolisujeme a za stálého šlehání přilévame vařící mléko. Kaši dosolíme a na povrch nalijeme trochu mléka, aby kaše neosychala.

Při podávání pokládáme na každou porci dávku syrového másla.

Kaši podáváme jako přílohu k některým hlavním pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory	2570	1030	1540
Sůl	30	—	30
Mléko konzumní	500	—	500
Máslo	100	—	100
Hmotnost potravin	3200	1030	2170
Ztráty celkem			170
Hmotnost hotového výrobku			2000

19905/A — BRAMBOROVÁ KAŠE

10 porcí

1 porce: 200 g
Porce bramborové kaše z průmyslově vyrobeného přípravku, na povrchu je dávka syrového másla. Kaše je hladká.

Výrobní postup:

Do mléka přidáme sůl, přilijeme vodu a přivedeme k varu.

Do vařícího mléka sypeme za stálého šlehání bramborovou kaši v prášku a krátce povaříme, až kaše zhoustne. (Příprava trvá asi 2 minuty).

Bramborovou kaši z prášku připravujeme bezprostředně před podáváním. Na každou porci klademe dávku syrového másla.

Kaši podáváme jako přílohu k některým hlavním pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Bramborová kaše v prášku	300	—	300
Mléko konzumní	1500	—	1500
Sůl	30	—	30
Voda pitná	600	—	600
Máslo	100	—	100
Hmotnost potravin	2530	—	2530
Ztráty celkem			530
Hmotnost hotového výrobku			2000

19905/B — BRAMBOROVÁ KAŠE (bez másla)

10 porcí

1 porce: 190 g
Porce bramborové kaše bez másla. Kaše je hladká. Výrobní postup je stejný jako u předcházející receptury 19905 — BRAMBOROVÁ KAŠE, rozdíl je v tom, že se nepoužije dávka másla.

19906 — BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY

10 porcí

1 porce: 200 g (4—5 plátků)
Porce bramborových knedlíků krájených na plátky. Bramborové knedlíky jsou celistvé, nerozvařené.

Výrobní postup:

Brambory vařené ve slupce oloupeme a vychladlé umeleme.

Do mletých brambor přidáme vejce, prosátou hrubou mouku, krupici, sůl a zpracujeme tuhé těsto.

Těsto rozdělíme na stejnoměrné díly, rozválíme na šišky asi 20 cm dlouhé a 5 cm v průměru.

Připravené šišky knedlíků vkládáme do vařící vody a zvolna vaříme asi 20—25 minut. V průběhu varu knedlíky opatrně nadzvedneme vařečkou, aby se nepřichytily ke dnu.

Vařené knedlíky vyjmeme, nakrájíme na plátky a necháme z nich vyprchat páru. Plátky bramborových knedlíků podle potřeby ohříváme v pařáku. Na porci podáváme 4—5 plátků.

Bramborové knedlíky podáváme jako přílohu k některým hlavní pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory	1900	380	1520
Vejce 1 kus	40	—	40
Mouka hrubá	250	—	250
Krupice	250	—	250
Sůl	20	—	20
Hmotnost potravin	2460	380	2080
Ztráty celkem			80
Hmotnost hotového výrobku			2000

19906/A — BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY MAŠTĚNÉ

10 porcí

1 porce: 205 g (4—5 plátků)
Porce bramborových knedlíků krájených na pátky, pomaštěná rozpuštěným sádlem. Bramborové knedlíky jsou celistvé, nerozvařené.

Výrobní postup:

Výrobní postup je stejný jako u předcházející receptury č. 19906 — BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY. Na porci podáváme 4—5 plátků a na povrchu je pomastíme rozpuštěným sádlem.

Bramborové knedlíky podáváme jako přílohu k některým hlavním pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory	1900	380	1520
Vejce 1 kus	40	—	40
Mouka hrubá	250	—	250
Krupice	250	—	250
Sůl	20	—	20
Sádlo škvařené	50	—	50
Hmotnost potravin	2510	380	2130
Ztráty celkem			80
Hmotnost hotového výrobku			2050

19906/B — BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY (z bramborového přípravku)

10 porcí

1 porce: 200 g (4—5 plátků)
Porce bramborových knedlíků připravených z bramborového přípravku. Knedlíky jsou celistvé, nerozvařené.

Výrobní postup:

Bramborový přípravek nasypeme do vhodné mísy, přilijeme vodu s rozmíchaným vejcem, necháme vsáknout (asi 2—3 minuty) a vymícháme tuhé těsto.

Další postup výroby je stejný jako při přípravě bramborových knedlíků z tradičních surovin.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Bramborový přípravek (bramborové knedlíky pro velkospotřebitele)	1000	—	1000
Voda pitná	1100	—	1100
Vejce 1 kus	40	—	40
Hmotnost potravin	2140	—	2140
Ztráty celkem			140
Hmotnost hotového výrobku			2000

19906/C — BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY MAŠTĚNÉ MÁSLEM — 10 porcí
(z bramborového přípravku)

Jednotlivé porce bramborových knedlíků vyrobených podle receptury č. 19906/B se při podávání omastí rozpuštěným máslem (5 g).

19906/D — BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY MAŠTĚNÉ SÁDLEM — 10 porcí
(z bramborového přípravku)

Jednotlivé porce bramborových knedlíků vyrobených dle receptury č. 19906/B se při podávání omastí rozpuštěným sádlem (5 g).

19907 — CHLUPATÉ KNEDLÍKY — 10 porcí

1 porce: 200 g
Porce chlupatých knedlíků promaštěných rozehřátým sádlem. Chlupaté knedlíky mají tvar noků.

Výrobní postup:

Oškrabané brambory zbavíme oček, opláchneme ve studené vodě a jemně nastrouháme.

Po ustátí odcedíme vodu, přidáme vejce, sůl, prosátou hrubou mouku a promícháme.

Polévkovou lžící tvarujeme noky a zaváříme je do vařící osolené vody. Po zavaření noky nadzvedneme ode dna a zvolna vaříme asi 10—12 minut.

Vařené noky — knedlíky vyjmeme drátěnou naběračkou a okapané promastíme rozpuštěným sádlem.

Chlupaté knedlíky podáváme jako přílohu k některým masitým pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory	2920	1170	1750
Vejce 1 kus	40	—	40
Sůl	30	—	30
Mouka hrubá	600	—	600
Sádlo škvařené	50	—	50
Hmotnost potravin	3640	1170	2470
Ztráty celkem			470
Hmotnost hotového výrobku			2000

19908 — BRAMBOROVÝ SALÁT — 10 porcí

1 porce: 200 g
Porce bramborového salátu. Salát má typickou vůni a pikantní chuť po použitých surovinách a přísadách. Brambory jsou nakrájené na plátky.

Výrobní postup:

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a necháme je dobře prochladnout.

Studené brambory překrájíme na poloviny a pak na tenké plátky. Cibuli oloupeme a nakrájíme na drobno, okurky překrájíme na poloviny a pak na tenké plátky.

Vše dáme do mísy, osolíme, opepříme, přidáme olej, ocet, cukr, pitnou vodu a zlehka promícháme tak, aby brambory zůstaly pokud možno v plátcích. Salát necháme před podáváním proležet v chladnu.

Bramborový salát podáváme jako přílohu k různým pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory	2000	400	1600
Cibule	150	22,5	127,5
Okurky kyselé	200	20	180
Sůl	40	—	40
Ocet	50	—	50
Pepř mletý	2	—	2
Olej stolní	50	—	50
Voda pitná	100	—	100
Cukr	30	—	30
Hmotnost potravin	2622	442,5	2179,5
Ztráty celkem			179,5
Hmotnost hotového výrobku			2000

19908/A — BRAMBOROVÝ SALÁT ZNOJEMSKÝ — 10 porcí

1 porce: 200 g

Porce přílohového salátu s výrazným podílem sterilovaných okurek. Salát má typickou vůni a pikantní chuť po použitých surovinách a přísadách.

Hlavní suroviny jsou rozkrájené na plátky nebo kostičky.

Výrobní postup:

Pečlivě omyté brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a prochladlé nakrájíme na plátky nebo kostičky.

K nakrájeným bramborám přidáme na drobné plátky nebo kostičky nakrájené okurky a uvařenou mrkev, cibuli nakrájenou na drobno; čerstvě mletý pepř, sůl, nálev z okurek, olej a směs lehce pečlivě promícháme. Hotový salát necháme před podáváním krátce proležet v chladnu.

Bramborový salát znojemský podáváme jako přílohu k různým pečeným, smaženým i dalším pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory	1000	300	700
Okurky sterilované, bez nálevu	1000	100	900
Mrkev	300	60	240
Cibule	200	30	170
Pepř	1	—	1
Sůl	30	—	30
Nálev z okurek	100	—	100
Olej stolní	50	—	50
Hmotnost potravin	2681	490	2191
Ztráty celkem			191
Hmotnost hotového výrobku			2000

19909 — HOUSKOVÉ KNEDLÍKY — 10 porcí

1 porce: 160 g (4 plátky)

Porce houskových knedlíků. Houskové knedlíky mají na řezu krájenou žemli, jsou křehké a pórovité.

Výrobní postup:

Prosátou hrubou mouku promícháme s práškem do pečiva, přidáme sůl, žloutek, mléko, lehce zamícháme těsto a nakonec vmícháme žemle nakrájené na kostičky. Těsto vyjmeme z kotle na pomoučený vál, rozdělíme na bochánky o váze 800 g a rozválíme na šišky o průměru asi 5 cm.

Knedlíkové šišky zavaříme do vařící, mírně osolené vody a vaříme asi 20—25 minut. (Po zavření nadzvedneme knedlíky vařečkou ode dna a občas je obrátíme.)

Uvařené knedlíky ihned rozkrájíme na plátky, aby vyprchala pára.

Před podáváním nahříváme houskové knedlíky v páře.

Houskové knedlíky podáváme jako přílohu k různým pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Mouka hrubá	760	—	760
Prášek do pečiva	15	—	15
Sůl	20	—	20
Žloutek 1 kus	20	—	20
Mléko konzumní	600	—	600
Žemle — bílá veka	290	—	290
Hmotnost potravin	1705	—	1705
Ztráty celkem			105
Hmotnost hotového výrobku			1600

19909/A — HOUSKOVÉ KNEDLÍKY MAŠTĚNÉ MÁSLEM

10 porcí

1 porce: 165 g (4 plátky)
Porce houskových knedlíků omaštěných rozpuštěným máslem.

Výrobní postup:

Výrobní postup je obdobný jako u receptury č. 19909.

Houskové knedlíky při podávání omastíme rozpuštěným máslem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Mouka hrubá	760	—	760
Prášek do pečiva	15	—	15
Sůl	20	—	20
Žloutek 1 ks	20	—	20
Mléko konzumní	600	—	600
Žemle — bílá veka	290	—	290
Máslo	50	—	50
Hmotnost potravin	1755	—	1755
Ztráty celkem			105
Hmotnost hotového výrobku			1650

19909/B — HOUSKOVÉ KNEDLÍKY MAŠTĚNÉ SÁDLEM

10 porcí

1 porce: 165 g (4 plátky)
Porce houskových knedlíků omaštěných rozpuštěným sádlem.

Výrobní postup:

Výrobní postup je obdobný jako u receptury č. 19909.

Houskové knedlíky při podávání omastíme rozehřátým sádlem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Mouka hrubá	760	—	760
Prášek do pečiva	15	—	15
Sůl	20	—	20
Žloutek 1 kus	20	—	20
Mléko konzumní	600	—	600
Žemle — bílá veka	290	—	290
Sádlo škvařené	50	—	50
Hmotnost potravin	1755	—	1755
Ztráty celkem			105
Hmotnost hotového výrobku			1650

19909/C — HOUSKOVÉ KNEDLÍKY (KYNUTÉ)

10 porcí

1 porce: 160 g (4 plátky)
Porce kynutých houskových knedlíků. Knedlíky jsou mírně pórovité, křehké, na řezu je krájená žemle.

Výrobní postup:

Z malého množství vlažného mléka, droždí a mouky připravíme kvásek a necháme vykynout.

Mouku prosejeme (část odložíme na vyválení knedlíků), přidáme sůl, žloutek, vlažné mléko a kvásek, zpracujeme těsto, zamícháme do něho žemle nakrájené na kostičky a těsto necháme vykynout.

Vykynuté těsto rozkrájíme na stejnoměrné díly a sválíme z nich podlouhlé šišky. Šišky zavaříme do mírně osolené vody a vaříme asi 20—25 minut. (Během varu knedlíky obracíme, aby se stejnoměrně uvařily.)

Uvařené knedlíky vyjmeme z vody, propíchneme vidličkou, aby vyprchala pára a rozkrájíme je na plátky.

Před podáváním nahříváme knedlíky v páře.

Houskové knedlíky podáváme jako přílohu k různým pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Mouka hrubá	850	—	850
Mléko konzumní	620	—	620
Kvasnice (droždí)	20	—	20
Sůl	20	—	20
Žloutky 1 kus	20	—	20
Žemle — veka bílá	180	—	180
Hmotnost potravin	1710	—	1710
Ztráty celkem			110
Hmotnost hotového výrobku			1600

19909/D — KNEDLÍKY (BURISONOVÉ) — 50 porcí

1 porce: 160 g (4 plátky)

Porce knedlíků, vyrobených z průmyslového přípravku VITANA KNEDLÍKY V PRÁŠKU, s přísadou vajec. Knedlíky mají nažloutlou barvu, na řezu jsou mírně pórovité. Jsou podobné houskovým knedlíkům, místo krájené housky jsou na řezu patrné burisony.

Vůně a chuť jsou typické, mírně vaječné. Knedlíky jsou křehké, vláčné a nedrobivé.

Výrobní postup:

Přípravek KNEDLÍKY V PRÁŠKU (VITANA) vsypeme do kotle nebo mísy, promícháme, přidáme vejce rozšlehaná se stanovenou dávkou vody a krátce, ale pečlivě zpracujeme hustší těsto, které necháme asi 5 minut odpočinout.

Potom těsto rozkrájíme na 10 stejných dílů, které ztvarujeme na podlouhlé šišky o průměru asi 5—6 cm. Šišky knedlíků vložíme do vařící osolené vody a vaříme 20—25 minut. (Během varu knedlíky obrátíme, aby se dobře uvařily.)

Uvařené knedlíky ihned rozkrájíme na plátky nebo propícháme, aby vyprchala pára.

Před podáváním nahříváme knedlíky v páře. Knedlíky podáváme obdobně jako knedlíky houskové k různým pokrmům.

(Při přípravě menšího množství knedlíků, z menšího množství přípravku, je nezbytné přípravek pečlivě promíchat, aby přísada burisonů byla i v menší dávce úměrná.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Knedlíky v prášku (výrobce VITANA, n. p.)	4000	—	4000
Vejce 7 ks	280	—	280
Voda pitná	2250	—	2250
Mouka hrubá na manipulaci při přípravě těsta a na vyválení	650	—	650
Sůl do vody na vaření	40	—	40
Knedlíky vařením	—	—	1070
Hmotnost potravin	7220	—	8290
Ztráty celkem			290
Hmotnost hotového výrobku			8000

19909/E — KNEDLÍKY — 50 porcí

1 porce: 160 g (4 plátky)

Porce knedlíků vyrobených z průmyslového přípravku JEMNÉ KNEDLÍKY V PRÁŠKU, s přísadou vajec. Knedlíky jsou na řezu mírně pórovité, mají nažloutlou barvu. Jsou podobné houskovým knedlíkům, místo krájené housky je na řezu patrná surovinová přísada nahrazující krájenou žemli. Vůně a chuť jsou typické, mírně vaječné. Knedlíky jsou křehké, vláčné a nedrobivé.

Výrobní postup:

Přípravek JEMNÉ KNEDLÍKY V PRÁŠKU (MLÝNY A TĚSTÁRNY) vsypeme do kotle nebo mísy, promícháme, přidáme vejce rozšlehané se stanovenou dávkou vody a krátce pečlivě zpracujeme v hustší těsto, které zasypeme asi 500 g prosáté hrubé mouky (zbylou mouku použijeme při vážení a vyvalování těsta) a necháme asi 5—10 minut odpočinout.

Potom těsto rozkrájíme na 10 stejných dílů o hmotnosti asi 700 g a ztvarujeme na podlouhlé šišky o průměru asi 6—7 cm. Šišky knedlíků vložíme do vařící osolené vody a vaříme 20—25 minut. (Během varu knedlíky obrátíme, aby se dobře uvařily; od dna je uvolníme vařečkou.)

Uvařené knedlíky ihned rozkrájíme na plátky nebo propíchneme, aby vyprchala pára.

Před podáváním nahříváme knedlíky v páře. Knedlíky podáváme obdobně jako knedlíky houskové k různým pokrmům.

(Při přípravě menšího množství knedlíků — z menšího množství přípravku — je nezbytné směs nejdříve pečlivě promíchat, aby složka nahrazující žemli byla i v menší dávce úměrná.)

Z výrobku podle receptury 19909/E — KNEDLÍKY lze připravovat pokrm KNEDLÍKY S VEJCI stejným výrobním postupem a ze stejných dávek surovin, jak je uvedeno v receptuře č. 19204 — KNEDLÍKY S VEJCI.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Jemné knedlíky v prášku (výrobce Mlýny a těstárny, n. p.)	4000	—	4000
Vejce 6 ks	240	—	240
Voda pitná	2250	—	2250
Mouka hrubá (na zasypání těsta a na vyvalování)	600	—	600
Sůl do vody na vaření	40	—	40
Knedlíky vařením			1120
Hmotnost potravin	7130	—	8250
Ztráty celkem			250
Hmotnost hotového výrobku			8000

19910 — DOMÁCÍ TĚSTOVINY

10 porcí

1 porce: 200 g

Porce vařených domácích těstovin. Těstoviny jsou mírně osolené, horké, promaštěné rozehřátým tukem, nerozvařené.

Výrobní postup:

Do prosáté mouky uděláme důlek, vyklepneme vejce, přidáme dávku vody a přimícháme mouku, až vznikne těstíčko. Pak postupně zapracujeme všechnu mouku a vypracujeme tuhé těsto.

Z těsta sválíme bochánky, přikryjeme je mísou a necháme asi 20 minut odpočinout.

Bochánky rozválíme na tenké pláty a necháme je oschnout. Oschlé pláty rozkrájíme na pruhy a z nich krájíme libovolné tvary (široké nudle, flíčky apod.) Nakonec těstoviny roztřepeme po vále, aby uschly.

Těstoviny zavaříme do osolené vody a za občasného promíchání vaříme do měkka. Uvařené těstoviny odcedíme, propláchneme horkou vodou, promastíme rozehřátým tukem a mírně osolíme.

Domácí těstoviny podáváme jako přílohu k různým pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Mouka hrubá	700	—	700
Vejce 3 ks	120	—	120
Voda pitná	80	—	80
Sůl	30	—	30
Margarín	50	—	50
Voda pitná na uvaření těstovin — podle potřeby			
Těstoviny vařením			1150
Hmotnost potravin	980	—	2130
Ztráty celkem			130
Hmotnost hotového výrobku			2000

19911 — PŘÍLOHOVÉ TĚSTOVINY

10 porcí

1 porce: 200 g

Porce vařených těstovin. Těstoviny jsou mírně osolené, horké, promaštěné rozehřátým tukem, nerozvařené.

Výrobní postup:

Těstoviny nasypeme za stálého míchání do vařící osolené vody a vaříme zvolna do měkka.

Uvařené těstoviny odcedíme, propláchneme nejprve studenou a pak horkou vodou, necháme je okapat, promastíme rozpuštěným tukem a mírně osolíme.

Vařené těstoviny podáváme jako přílohu k různým pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Těstoviny (makarony, spagety, čtverečky)	800	vařením	1920
Sůl	30	—	30
Margarín	50	—	50
Hmotnost potravin	880	—	2000
Ztráty celkem			—
Hmotnost hotového výrobku			2000
Hmotnost 1 porce celkem:	150 g		200 g

19911/A — TĚSTOVINY S PAŽITKOU NEBO PETRŽELÍ

10 porcí

Charakteristika výrobku:
Porce uvařených těstovin. Těstoviny jsou mírně osolené, promaštěné máslem a promíchané s jemně nakrájenou pažitkou nebo petrželovou natí. Vůně a chuť jsou typické pro použité suroviny a přísady. Těstoviny jsou nerozvařené a horké.

Výrobní postup:

Těstoviny uvaříme podle návodu výrobce, odcedíme, přisolíme a promícháme s lehce rozpuštěným máslem a pečlivě opláchnutou, jemně nakrájenou pažitkou nebo petrželovou natí.

Hotové těstoviny podáváme jako přílohu k různým pokrmům se šťávami, omáčkami apod.

Poznámka:

Dávka soli je určena k uvaření těstovin i ke konečnému dochucení.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	čistá	hrubá	čistá
Těstoviny (vč. navaření)	562,5	1350	750	1800
Voda pitná na vaření těstovin — podle potřeby	—	—	—	—
Sůl	30	30	40	40
Máslo	75	75	100	100
Pažitka nebo petrželová nať	75	56	100	75
Hmotnost potravin	742,5	1511,2	990	2015
Ztráty celkem		11,2		15
Hmotnost hotového výrobku		1500		2000

19911/B — TĚSTOVINY S ČESNEKEM

10 porcí

Charakteristika výrobku:
Porce uvařených těstovin. Těstoviny jsou mírně osolené, promaštěné máslem, s přísadou podušeného česneku, přichucené pepřem. Vůně a chuť jsou typické pro použité suroviny a přísady. Těstoviny jsou nerozvařené a horké.

Výrobní postup:

Těstoviny uvaříme podle návodu výrobce, odcedíme, osolíme a promícháme s máslem, v němž jsme mírně podusili oloupaný, nastrouhaný nebo na jemné nudličky nakrájený česnek. Nakonec těstoviny mírně okořeníme čerstvě mletým pepřem.

Hotové těstoviny podáváme jako přílohu k různým pokrmům se šťávami, omáčkami apod.

Poznámka:

Dávka soli je určena k vaření těstovin i ke konečnému dochucení.

Hmotnost 1 porce celkem:	150 g		200 g	
	Hmotnost v g			
Druh potravin	hrubá	čistá	hrubá	čistá
Těstoviny (vč. navaření)	562,5	1350	750	1800
Voda pitná na uvaření těstovin — podle potřeby	—	—	—	—
Sůl	30	30	40	40
Máslo	112,5	112,5	150	150
Česnek	30	27	40	36
Pepř	1,5	1,5	2	2
Hmotnost potravin	736,5	1521	982	2028
Ztráty celkem		21		28
Hmotnost hotového výrobku		1500		2000

19911/C — TĚSTOVINY S CIBULÍ

10 porcí

Charakteristika výrobku:
Porce uvařených těstovin. Těstoviny jsou mírně osolené, promaštěné máslem, s přísadou osmažené cibule. Vůně a chuť jsou typické pro použité suroviny a přísady. Těstoviny jsou nerozvařené a horké.

Výrobní postup:

Těstoviny uvaříme podle návodu výrobce, odcedíme, osolíme a promícháme s máslem, v němž jsme osmahli do růžova oloupanou a jemně nakrájenou cibuli.

Hotové těstoviny podáváme jako přílohu k různým pokrmům se šťávami, omáčkami apod.

Poznámka:

Dávka soli je určena k vaření těstovin i ke konečnému dochucení.

Hmotnost 1 porce celkem:	150 g		200 g	
	Hmotnost v g			
Druh potravin	hrubá	čistá	hrubá	čistá
Těstoviny (vč. navaření)	562,5	1350	750	1800
Voda pitná na uvaření těstovin — podle potřeby	—	—	—	—
Sůl	30	30	40	40
Máslo	112,5	112,5	150	150
Cibule	150	127,5	200	170
Hmotnost potravin	855	1620	1142	2160
Ztráty celkem		120		160
Hmotnost hotového výrobku		1500		2000

19911/D — TĚSTOVINY NA DOMÁCÍ ZPŮSOB

10 porcí

Charakteristika výrobku:
Porce uvařených těstovin. Těstoviny jsou mírně osolené, promaštěné částečně roztavenou slaninou, s přísadou osmažené cibule a mleté papriky. Vůně a chuť jsou typické pro použité suroviny a přísady. Těstoviny jsou nerozvařené a horké.

Výrobní postup:

Těstoviny uvaříme podle návodu výrobce a odcezené osolíme. Slaninu nakrájíme na nudličky, částečně roztavíme, přidáme do ní oloupanou a jemně nakrájenou cibuli, osmažíme ji do růžova a nakonec přidáme papriku a necháme krátce zpěnit.

Směs slaniny s cibulí a paprikou přidáme do připravených těstovin a promícháme.

Hotové těstoviny podáváme jako přílohu k různým pokrmům se šťávami, omáčkami apod.

Poznámka:

Dávka soli je určena k vaření těstovin i ke konečnému dochucení.

Hmotnost 1 porce celkem:	150 g		200 g	
	Hmotnost v g			
Druh potravin	hrubá	čistá	hrubá	čistá
Těstoviny (vč. navaření)	562,5	1350	750	1800
Voda pitná na uvaření těstovin — podle potřeby	—	—	—	—
Sůl	30	30	40	40
Slanina bez kůže	112,5	112,5	150	150
Cibule	150	127,5	200	170
Paprika mletá	15	15	20	20
Hmotnost potravin	870	1635	1160	2180
Ztráty celkem		135		180
Hmotnost hotového výrobku		1500		2000

19911/E — TĚSTOVINY PO ITALSKU

10 porcí

Charakteristika výrobku:
Porce uvařených těstovin. Těstoviny jsou mírně osolené, promaštěné máslem, s přísadou osmahnuté cibule, česneku a rajčatového protlaku, přichucené pepřem. Vůně a chuť jsou typické pro použité suroviny a přísady. Těstoviny jsou nerozvařené a horké.

Výrobní postup:

Těstoviny uvaříme podle návodu výrobce a odcezené osolíme. Na másle mírně osmahneme oloupanou, jemně nakrájenou cibuli, přidáme nastrouhaný česnek, rajčatový protlak a krátce podusíme.

Podušenou směs s cibulí, česnekem a protlakem přidáme do připravených těstovin, současně s čerstvě mletým pepřem a promícháme.

Hotové těstoviny podáváme jako přílohu k různým pokrmům se šťávami, omáčkami apod.

Poznámka:

Dávka soli je určena k vaření těstovin i ke konečnému dochucení.

Hmotnost 1 porce celkem:	150 g		200 g	
	Hmotnost v g			
Druh potravin	hrubá	čistá	hrubá	čistá
Těstoviny (vč. navaření)	540	1296	720	1728
Voda pitná na uvaření těstovin — podle potřeby	—	—	—	—
Sůl	30	30	40	40
Máslo	112,5	112,5	150	150
Cibule	75	63,7	100	85
Česnek	15	13,5	20	18
Rajčatový protlak	150	150	200	200
Pepř	1,5	1,5	2	2
Hmotnost potravin	924	1667,2	1232	2223
Ztráty celkem		167,2		223
Hmotnost hotového výrobku		1500		2000

19911/F — TĚSTOVINY S KARI

10 porcí

Charakteristika výrobku:
Porce uvařených těstovin. Těstoviny jsou mírně osolené, promaštěné máslem, s přísadou cibule, podušené s kořením kari. Vůně a chuť jsou typické pro použité suroviny a přísady. Těstoviny jsou nerozvařené a horké.

Výrobní postup:

Těstoviny uvaříme podle návodu výrobce a odcezené osolíme. Na másle mírně podusíme oloupanou, jemně nakrájenou cibuli a nakonec přidáme kari a necháme krátce zpěnit.

Směs s cibulí a kořením kari přidáme do připravených těstovin a promícháme.

Hotové těstoviny podáváme jako přílohu k různým pokrmům se šťávami a omáčkami.

Poznámka:

Dávka soli je určena k vaření těstovin i ke konečnému dochucení.

Hmotnost 1 porce celkem:	150 g		200 g	
	Hmotnost v g			
Druh potravin	hrubá	čistá	hrubá	čistá
Těstoviny (vč. vaření)	562,5	1350	750	1800
Voda pitná na uvaření těstovin — podle potřeby	—	—	—	—
Sůl	30	30	40	40
Máslo	112,5	112,5	150	150
Cibule	150	127,5	200	170
Kari	15	15	20	20
Hmotnost potravin	870	1635	1160	2180
Ztráty celkem		135		180
Hmotnost hotového výrobku		1500		2000

19911/G — TĚSTOVINY S KEČUPEM

10 porcí

Charakteristika výrobku:
Porce uvařených těstovin. Těstoviny jsou mírně osolené, promaštěné máslem, s přísadou kečupu. Vůně a chuť jsou typické pro použité suroviny a přísady. Těstoviny jsou nerozvařené a horké.

Výrobní postup:

Těstoviny uvaříme podle návodu výrobce, odcedíme, osolíme a promícháme s máslem, v němž jsme prohřáli kečup.

Hotové těstoviny podáváme jako přílohu k různým pokrmům se šťávami a omáčkami apod.

Poznámka:

Dávka soli je určena k uvaření těstovin i ke konečnému dochucení.

Hmotnost 1 porce celkem:	150 g		200 g	
	Hmotnost v g			
Druh potravin	hrubá	čistá	hrubá	čistá
Těstoviny (vč. navaření)	540	1296	720	1728
Voda pitná na uvaření těstovin — podle potřeby	—	—	—	—
Sůl	30	30	40	40
Máslo	75	75	100	100
Kečup	225	225	300	300
Hmotnost potravin	870	1626	1160	2168
Ztráty celkem		126		168
Hmotnost hotového výrobku		1500		2000

19911/H — TĚSTOVINY S LEČEM

10 porcí

Charakteristika výrobku:
Porce uvařených těstovin. Těstoviny jsou mírně osolené, promaštěné máslem, s přísadou leča a rajčatového protlaku. Vůně a chuť jsou typické pro použité suroviny a přísady. Těstoviny jsou nerozvařené a horké.

Výrobní postup:

Těstoviny uvaříme podle návodu výrobce, odcedíme, osolíme a promícháme s máslem, v němž jsme prohřáli lečo a rajčatový protlak.

Hotové těstoviny podáváme jako přílohu k různým pokrmům se šťávami, omáčkami apod.

Poznámka:

Dávka soli je určena k uvaření těstovin i ke konečnému dochucení.

Hmotnost 1 porce celkem:	150 g		200 g	
	Hmotnost v g			
Druh potravin	hrubá	čistá	hrubá	čistá
Těstoviny (vč. navaření)	450	1080	600	1440
Voda pitná na uvaření těstovin — podle potřeby	—	—	—	—
Sůl	22,5	22,5	30	30
Máslo	75	75	100	100
Lečo zeleninové (konzervované)	300	300	400	400
Rajčatový protlak	150	150	200	200
Hmotnost potravin	997,5	1627,5	1330	2170
Ztráty celkem		127,5		170
Hmotnost hotového výrobku		1500		2000

19911/I — TĚSTOVINY SARDELOVÉ

10 porcí

Charakteristika výrobku:
Porce uvařených těstovin. Těstoviny jsou mírně osolené a promaštěné máslem, s přísadou sardelové pasty a přichucené česnekem. Vůně a chuť jsou typické pro použité suroviny a přísady. Těstoviny jsou nerozvařené a horké.

Výrobní postup:

Těstoviny uvaříme podle návodu výrobce, odcedíme, osolíme a promícháme s máslem, v němž jsme mírně posudili oloupaný na jemné nudličky nakrájený česnek a sardelovou pastu.

Hotové těstoviny podáváme jako přílohu k různým pokrmům se šťávami, omáčkami apod.

Poznámka:

Dávka soli je určena k uvaření těstovin i ke konečnému dochucení.

Hmotnost 1 porce celkem:	150 g		200 g	
	Hmotnost v g			
Druh potravin	hrubá	čistá	hrubá	čistá
Těstoviny (vč. navaření)	585	1404	780	1872
Voda pitná na uvaření těstovin — podle potřeby	—	—	—	—
Sůl	22,5	22,5	30	30
Máslo	112,5	112,5	150	150
Sardelová pasta	37,5	37,5	50	50
Česnek	22,5	20,2	30	27
Hmotnost potravin	780	1596,7	1040	2129
Ztráty celkem		96,7		129
Hmotnost hotového výrobku		1500		2000

19911/J — TĚSTOVINY NA SELSKÝ ZPŮSOB

10 porcí

Charakteristika výrobku:
Porce uvařených těstovin. Těstoviny jsou mírně osolené, promaštěné částečně roztavenou slaninou, s přísadou podušených rajčat a žampiónů a jemně nakrájené petrželky nebo pažitky. Vůně a chuť jsou typické pro použité suroviny a přísady. Těstoviny jsou nerozvařené a horké.

Výrobní postup:

Těstoviny uvaříme podle návodu výrobce a odcezené osolíme.

Slaninu nakrájíme na nudličky, částečně roztavíme, přidáme do ní opláchnuté a na plátky nakrájené žampióny a krátce podusíme. Potom přidáme opláchnutá, na plátky nebo drobnější kousky nakrájená rajčata a spolu s žampióny krátce podusíme.

Hotovou — podušenou směs přidáme do připravených těstovin a promícháme.

Hotové těstoviny podáváme jako přílohu k různým pokrmům se šťávami, omáčkami apod.

Poznámka:

Dávka soli je určena k uvaření těstovin i ke konečnému dochucení.

Hmotnost 1 porce celkem:	150 g		200 g	
	Hmotnost v g			
Druh potravin	hrubá	čistá	hrubá	čistá
Těstoviny (vč. navaření)	450	1080	600	1440
Voda pitná na uvaření těstovin — podle potřeby	—	—	—	—
Sůl	30	30	40	40
Slanina bez kůže	112,5	112,5	150	150
Rajčata	300	270	400	360
Žampióny	150	142,5	200	190
Petrželová nať nebo pažitka	37,5	28,1	50	37,5
Hmotnost potravin	1080	1663,1	1440	2217,5
Ztráty celkem		163,1		217,5
Hmotnost hotového výrobku		1500		2000

19911/K — TĚSTOVINY SE SLANINOU

10 porcí

Charakteristika výrobku:
Porce uvařených těstovin. Těstoviny jsou mírně osolené, promaštěné částečně roztavenou slaninou, s přísadou osmažené cibule, přichucené pepřem. Vůně a chuť jsou typické pro použité suroviny a přísady. Těstoviny jsou nerozvařené a horké.

Výrobní postup:

Těstoviny uvaříme podle návodu výrobce a odcezené osolíme.

Slaninu nakrájíme na nudličky, částečně roztavíme, přidáme do ní oloupanou a jemně nakrájenou cibuli, osmažíme ji do růžova a nakonec dáme čerstvě mletý pepř.

Směs slaniny s cibulí a pepřem přidáme do připravených těstovin a promícháme Hotové těstoviny podáváme jako přílohu k různým pokrmům se šťávami, omáčkami apod.

Poznámka:

Dávka soli je určena k uvaření těstovin i ke konečnému dochucení.

Hmotnost 1 porce celkem:	150 g		200 g	
	Hmotnost v g			
Druh potravin	hrubá	čistá	hrubá	čistá
Těstoviny (vč. navaření)	562,5	1350	750	1800
Voda pitná na uvaření těstovin — podle potřeby	—	—	—	—
Sůl	30	30	40	40
Slanina bez kůže	112,5	112,5	150	150
Cibule	150	127,5	200	170
Pepř	1,5	1,5	2	2
Hmotnost potravin	856,5	1621,5	1142	2162
Ztráty celkem		121,5		162
Hmotnost hotového výrobku		1500		2000

19911/L — TĚSTOVINY SE ŠLEHAČKOU A SÝREM

10 porcí

Charakteristika výrobku:
Porce uvařených těstovin. Těstoviny jsou mírně osolené, promaštěné nepatrně máslem, ozdobené vyšlehanou smetanou a posypané strouhaným sýrem. Vůně a chuť jsou typické pro použité suroviny a přísady. Těstoviny jsou nerozvařené a horké.

Výrobní postup:

Těstoviny uvaříme podle návodu výrobce, odcedíme, osolíme a promícháme s lehce rozpuštěným máslem.

Při expedici nastříkáme na každou porci 20 g vyšlehané smetany a posypeme nastrouhaným sýrem.

Hotové těstoviny podáváme jako přílohu zejména k pokrmům z bílého a drůbežího masa, se šťávami.

Poznámka:

Dávka soli je určena k uvaření těstovin i ke konečnému dochucení.

Hmotnost 1 porce celkem:	150 g		200 g	
	Hmotnost v g			
Druh potravin	hrubá	čistá	hrubá	čistá
Těstoviny (vč. vaření)	525	1260	700	1680
Voda pitná na uvaření těstovin — podle potřeby	—	—	—	—
Sůl	30	30	40	40
Máslo	30	30	40	40
Smetana na šlehání 33%	150	150	200	200
Sýr — moravský bochník	150	142,5	200	190
Hmotnost potravin	885	1612,5	1180	2150
Ztráty celkem		112,5		150
Hmotnost hotového výrobku		1500		2000

19911/M — TĚSTOVINY ŠPENÁTOVÉ

10 porcí

Charakteristika výrobku:
Porce uvařených těstovin. Těstoviny jsou mírně osolené a promaštěné máslem, s přísadou špenátu, přichucené pepřem. Vůně a chuť jsou typické pro použité suroviny a přísady. Těstoviny jsou nerozvařené a horké.

Výrobní postup:

Těstoviny uvaříme podle návodu výrobce a odcezené osolíme a promícháme se špenátem, krátce podušeným na másle a mírně okořeněným čerstvě mletým pepřem.

Hotové těstoviny podáváme jako přílohu k různým pokrmům se šťávami, omáčkami apod.

Poznámka:

Dávka soli je určena k uvaření těstovin i ke konečnému dochucení.

Hmotnost 1 porce celkem:	150 g		200 g	
	Hmotnost v g			
Druh potravin	hrubá	čistá	hrubá	čistá
Těstoviny (vč. navaření)	525	1260	700	1680
Voda pitná na uvaření těstovin — podle potřeby	—	—	—	—
Sůl	30	30	40	40
Máslo	112,5	112,5	150	150
Špenát zmrazený	300	300	400	400
Pepř	1,5	1,5	2	2
Hmotnost potravin	969	1704	1292	2272
Ztráty celkem		204		272
Hmotnost hotového výrobku		1500		2000

19911/N — TĚSTOVINY SE ŽAMPIÓNY

10 porcí

Charakteristika výrobku:
Porce uvařených těstovin. Těstoviny jsou mírně osolené, promaštěné máslem, s přísadou žampiónů. Vůně a chuť jsou typické pro použité suroviny a přísady. Těstoviny jsou nerozvařené a horké.

Výrobní postup:

Těstoviny uvaříme podle návodu výrobce a odcezené osolíme.

Očištěné a opláchnuté žampióny nakrájíme na tenčí plátky a krátce je podusíme na másle, přidáme do připravených těstovin a promícháme.

Hotové těstoviny podáváme jako přílohu k různým pokrmům se šťávami, omáčkami apod.

Poznámka:

Dávka soli je určena k uvaření těstovin i ke konečnému dochucení.

Hmotnost 1 porce celkem:	150 g		200 g	
	Hmotnost v g			
Druh potravin	hrubá	čistá	hrubá	čistá
Těstoviny (vč. navaření)	525	1260	700	1680
Voda pitná na uvaření těstovin — podle potřeby	—	—	—	—
Sůl	30	30	40	40
Máslo	112,5	112,5	150	150
Žampióny	225	213,7	300	285
Hmotnost potravin	892,5	1616,2	1190	2155
Ztráty celkem		116,2		155
Hmotnost hotového výrobku		1500		2000

19911/O — TĚSTOVINY SE ZELENINOU

10 porcí

Charakteristika výrobku:
Porce uvařených těstovin. Těstoviny jsou mírně osolené, promaštěné máslem, s přísadou podušené zeleniny a rajčatového protlaku, přichucené pepřem. Vůně a chuť jsou typické pro použité suroviny a přísady. Těstoviny jsou nerozvařené a horké.

Výrobní postup:

Těstoviny uvaříme podle návodu výrobce a odcezené osolíme. Očištěnou a opláchnutou zeleninu nakrájíme na jemné nudličky, zastříkneme trochou vody, přisolíme, přidáme 1/3 másla a rajčatový protlak a krátce podusíme.

Podušenou zeleninu s rajčatovým protlakem přidáme společně se zbylými 2/3 dávky másla do připravených těstovin, přikořeníme čerstvě mletým pepřem a promícháme.

Hotové těstoviny podáváme jako přílohu k různým pokrmům se šťávami, omáčkami apod.

Poznámka:

Dávka soli je určena k uvaření těstovin i ke konečnému dochucení.

Hmotnost 1 porce celkem:	150 g		200 g	
	Hmotnost v g			
Druh potravin	hrubá	čistá	hrubá	čistá
Těstoviny (vč. navaření)	487,5	1170	650	1560
Voda pitná na uvaření těstovin a podušení zeleniny — podle potřeby	—	—	—	—
Sůl	30	30	40	40
Máslo	112,5	112,5	150	150
Mrkev	112,5	90	150	120
Celer	112,5	90	150	120
Rajčatový protlak	150	150	200	200
Pepř	1,5	1,5	2	2
Hmotnost potravin	1006,5	1644	1342	2192
Ztráty celkem		144		192
Hmotnost hotového výrobku		1500		2000

19912 — RÝŽE DUŠENÁ

10 porcí

1 porce: 150 g
Porce dušené rýže. Rýže je sypká, nerozvařená.

Výrobní postup:

Přebranou rýži propláchneme několikrát vařící vodou a necháme okapat.

V kastrole rozpustíme tuk, přisypeme okapanou rýži, lehce ji osmahneme, zalijeme horkou vodou (na 1 šálek rýže 11/2 šálku vody), osolíme a přidáme k ní oloupanou cibuli, do které jsme zapíchli hřebíček.

Rýži zvolna zavaříme na sporáku, pak ji přikryjeme poklicí a v troubě dusíme do měkka.

Z dušené rýže odstraníme cibuli a rýži vidličkou promícháme, aby byla sypká.

Dušenou rýži podáváme jako přílohu k různým pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Rýže	700	—	700
Margarín	75	—	75
Voda pitná	1050	—	1050
Sůl	25	—	25
Cibule	150	22,5	127,5
Hřebíček	1	—	1
Hmotnost potravin	2001	22,5	1978,5
Ztráty celkem			478,5
Hmotnost hotového výrobku			1500

19912/A — RÝŽE HRÁŠKOVÁ

10 porcí

1 porce: 170 g
Porce dušené rýže s hráškem. Rýže je sypká, nerozvařená.

Výrobní postup:

Výrobní postup jako u receptury č. 19912 — RÝŽE DUŠENÁ. Rozdíl je ten že se rýže dusí bez cibule a hřebíčku.

Hotovou rýži lehce promícháme s prohřátým, odcezeným sterilovaným hráškem.

Hráškovou rýži podáváme jako přílohu k různým pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Rýže	700	—	700
Máslo	100	—	100
Voda pitná	1050	—	1050
Sůl	25	—	25
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	200	—	200
Hmotnost potravin	2075	—	2075
Ztráty celkem			375
Hmotnost hotového výrobku			1700

19912/B — RÝŽE KARI

10 porcí

1 porce: 160 g
Porce dušené rýže s kořením kari. Rýže má nažloutlou barvu, vůni a chuť po použitém koření, je sypká, nerozvařená.

Výrobní postup:

Přebranou rýži propláchneme několikrát vařící vodou, odcedíme ji a necháme okapat.

Oloupanou, na drobno nakrájenou cibuli zpěníme na másle s kari kořením, přisypeme rýži, zalijeme ji horkou vodou (na 1 šálek rýže 11/2 šálku vody), osolíme, promícháme a zvolna zavaříme. Pak rýži přikryjeme poklicí a dodusíme do měkka. Rýži kari podáváme jako přílohu k různým pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Rýže	700	—	700
Cibule	100	15	85
Máslo	100	—	100
Kari koření	20	—	20
Voda pitná	1050	—	1050
Sůl	20	—	20
Hmotnost potravin	1990	15	1975
Ztráty celkem			375
Hmotnost hotového výrobku			1600

19912/C — RÝŽE OVOCNÁ

10 porcí

1 porce: 180 g

Porce dušené rýže s ovocem. Rýže má jemnou vůni a chuť po směsi kompotu, je sypká, nerozvařená.

Výrobní postup:

Výrobní postup je obdobný jako u receptury č. 19912 — RÝŽE DUŠENÁ. Rozdíl je ten, že se rýže dusí bez cibule a hřebíčku.

Hotovou rýži lehce promícháme s drobně nakrájeným kompotovým ovocem.

Ovocnou rýži podáváme jako přílohu k různým pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Rýže	700	—	700
Máslo	100	—	100
Voda pitná	1050	—	1050
Sůl	20	—	20
Kompotové ovoce — směs bez nálevu	300	—	300
Hmotnost potravin	2170	—	2170
Ztráty celkem			370
Hmotnost hotového výrobku			1800

19912/D — RÝŽE PAPRIKOVÁ

10 porcí

1 porce: 160 g

Porce dušené rýže s paprikou. Rýže má načervenalou barvu, typickou vůni a chuť, je sypká, nerozvařená.

Výrobní postup:

Přebranou rýži propláchneme několikrát vařicí vodou, odcedíme a necháme okapat.

Oloupanou, na drobno nakrájenou cibuli zpěníme na tuku do růžova, přidáme mletou papriku, přisypeme rýži, krátce ji podusíme zalijeme ji horkou vodou (na 1 šálek rýže 11/2 šálku vody), osolíme a zvolna zavaříme. Pak rýži přikryjeme poklicí a dodusíme do měkka.

Paprikovou rýži podáváme jako přílohu k různým pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Rýže	700	—	700
Margarín	100	—	100
Cibule	100	15	85
Paprika mletá	20	—	20
Voda pitná	1050	—	1050
Sůl	25	—	25
Hmotnost potravin	1995	15	1980
Ztráty celkem			380
Hmotnost hotového výrobku			1600

19912/F — RÝŽE PAŽITKOVÁ — PETRŽELOVÁ

10 porcí

1 porce: 150 g

Porce dušené rýže s jemně nakrájenou pažitkou nebo petrželovou natí. Rýže má vůni a chuť po použité zelenině, je sypká, nerozvařená.

Výrobní postup:

Výrobní postup je obdobný jako u receptury č. 19912 — RÝŽE DUŠENÁ na str. 617. Rozdíl je ten, že se rýže dusí bez cibule a hřebíčku.

Hotovou rýži lehce promícháme s opláchnutou, jemně nakrájenou pažitkou nebo petrželovou natí.

Pažitkovou — petrželovou rýži podáváme jako přílohu k různým pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Rýže	700	—	700
Máslo	100	—	100
Voda pitná	1050	—	1050
Sůl	25	—	25
Pažitka — petrželová nať	100	25	75
Hmotnost potravin	1975	25	1950
Ztráty celkem			450
Hmotnost hotového výrobku			1500

19912/G — RÝŽE RAJČATOVÁ

10 porcí

1 porce: 150 g

Porce dušené rýže s rajčatovým protlakem. Rýže má načervenalou barvu, typickou vůni a chuť rajčat, je okořeněná česnekem, sypká, nerozvařená.

Výrobní postup:

Přebranou rýži několikrát propláchneme vařící vodou, odcedíme a necháme okapat.

Cibuli drobně nakrájíme, zpěníme na tuku do růžova, přidáme rajčatový protlak, utřený česnek a vše krátce podusíme. Pak přidáme rýži, zalijeme ji horkou vodou (na 1 šálek rýže 11/2 šálku vody), osolíme, promícháme a zvolna zavaříme. Pak rýži přikryjeme poklicí a dodusíme do měkka.

Rajčatovou rýži podáváme jako přílohu k různým pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Rýže	700	—	700
Cibule	100	15	85
Margarín	100	—	100
Rajčatový protlak	100	—	100
Česnek	20	2	18
Voda pitná	1000	—	1000
Sůl	25	—	25
Hmotnost potravin	2045	17	2028
Ztráty celkem			428
Hmotnost hotového výrobku			1600

19912/H — RÝŽE ROZINKOVÁ

10 porcí

1 porce: 150 g

Porce dušené rýže s rozinkami. Rozinky jsou přebrané a zbavené stopek, rýže je sypká, nerozvařená.

Výrobní postup:

Přebranou rýži propláchneme několikrát vařící vodou, odcedíme a necháme okapat.

Rozinky přebereme, očistíme, opláchneme, spaříme a podusíme je na másle. K rozinkám přidáme rýži, zalijeme ji horkou vodou (11/2 šálku vody na 1 šálek rýže), osolíme, promícháme a zvolna vaříme. Pak rýži přikryjeme poklicí a dusíme do měkka.

Rozinkovou rýži podáváme jako přílohu k různým pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Rýže	700	—	700
Máslo	100	—	100
Rozinky	100	5	95
Voda pitná	1050	—	1050
Sůl	20	—	20
Hmotnost potravin	1970	5	1965
Ztráty celkem			365
Hmotnost hotového výrobku			1600

19912/I — RÝŽE ZELENINOVÁ

10 porcí

1 porce: 180 g

Porce dušené rýže s podušenou zeleninou. Rýže má vůni a chuť po použité zelenině. Zelenina je nakrájená na kostičky, hrášek je celistvý, rýže je sypká, nerozvařená.

Výrobní postup:

Přebranou rýži propláchneme několikrát vařící vodou, odcedíme a necháme okapat.

Očištěnou kořenovou zeleninu nakrájíme na kostičky, lehce osmahneme na másle, zalijeme trochou vody a podusíme do poloměkka. K zelenině přidáme rýži, zalijeme ji horkou vodou (na 1 šálek rýže 11/2 šálku vody), osolíme a zvolna zavaříme. Pak přikryjeme poklicí a dodusíme do měkka.

Zeleninovou rýži podáváme jako přílohu k různým pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Rýže	700	—	700
Máslo	100	—	100
Zelenina kořenová (mrkev, celer, petržel)	250	50	200
Voda pitná	1150	-	1150
Sůl	25	—	25
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	100	—	100
Hmotnost potravin	2325	50	2275
Ztráty celkem			475
Hmotnost hotového výrobku			1800

19912/J — RÝŽE ŽAMPIÓNOVÁ

10 porcí

1 porce: 170 g

Porce rýže dušené se žampióny. Žampióny jsou nakrájené na nudličky nebo na kostičky, rýže má typickou vůni a chuť po žampiónech, je sypká, nerozvařená.

Výrobní postup:

Přebranou rýži propláchneme několikrát vařící vodou, odcedíme a necháme okapat.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, zpěníme na tuku, přidáme opláchnuté, na nudličky nakrájené žampióny a krátce je podusíme.

K podušeným žampiónům nasypeme připravenou rýži zalijeme ji horkou vodou (na 1 šálek rýže 11/2 šálku vody), osolíme, promícháme a zvolna zavaříme. Pak rýži přikryjeme poklicí a dodusíme do měkka. Žampiónovou rýži podáváme jako přílohu k různým pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Rýže	700	—	700
Cibule	100	15	85
Margarín	100	—	100
Žampióny	200	10	190
Voda pitná	1050	—	1050
Sůl	25	—	25
Hmotnost potravin	2175	25	2150
Ztráty celkem			450
Hmotnost hotového výrobku			1700

19912/K — RÝŽE ŠUNKOVÁ

10 porcí

1 porce: 170 g

Porce dušené rýže se šunkou. Šunka je nakrájená na kostičky, rýže je sypká, nerozvařená.

Výrobní postup:

Přebranou rýži propláchneme několikrát vařící vodou, odcedíme a necháme okapat.

Oloupanou, na drobno nakrájenou cibuli podusíme na 2/3 tuku, přidáme rýži, krátce ji podusíme, zalijeme horkou vodou (na 1 šálek rýže 11/2 šálku vody), osolíme, promícháme a zvolna zavaříme. Pak rýži přikryjeme poklicí a dusíme do měkka.

Šunku nakrájíme na kostičky, prohřejeme ji na zbylém tuku a lehce promícháme s hotovou rýží.

Šunkovou rýži podáváme jako přílohu k různým pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Rýže	700	—	700
Cibule	100	15	85
Margarín	100	—	100
Voda pitná	1050	—	1050
Sůl	25	—	25
Šunka	150	—	150
Hmotnost potravin	2125	15	2110
Ztráty celkem			410
Hmotnost hotového výrobku			1700

19913 — KRUPICOVÉ NOKY

10 porcí

1 porce: 160 g

Porce vařených krupicových noků. Noky jsou bílé až nažloutlé, mají jemnou vůni a chuť a jsou křehké.

Výrobní postup:

Do kastrolu nalijeme mléko, přidáme tuk, sůl a přivedeme k varu. Do vařícího mléka vysypeme za stálého míchání prosátou krupici a na mírném ohni mícháme tak dlouho, až se těsto přestane lepit na stěny nádoby. Uvařené těsto necháme prochladnout.

Do prochladlého těsta přidáme mletý květ a postupně, jedno po druhém, zamícháme vejce. Těsto dobře vymícháme, přendáme na hluboký talíř a polévkovou lžíci vykrajujeme noky. Zavaříme je do vařící osolené vody a vaříme asi 4—5 minut. Uvařené noky vyjmeme do studené vody, aby částečně ztuhly.

Krupicové noky podáváme teplé jako přílohu k různým pokrmům s omáčkou.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Mléko konzumní	1200	—	1200
Margarín	100	—	100
Sůl	20	—	20
Krupice	400	—	400
Květ mletý	1	—	1
Vejce 5 ks	200	—	200
Hmotnost potravin	1921	—	1921
Ztráty celkem			321
Hmotnost hotového výrobku			1600

19914 — MÁSLOVÉ NOKY

10 porcí

1 porce: 160 g (6—8 noků)
Porce vařených máslových noků. Noky jsou bílé až nažloutlé, mají jemnou vůni a chuť a jsou křehké.

Výrobní postup:

Do kastrolu nalijeme mléko, přidáme tuk, sůl a přivedeme k varu. Do vařícího mléka sypeme za stálého míchání prosátou mouku a mícháme na mírném ohni tak dlouho, až se těsto přestane lepit na stěny. Uvařené těsto necháme prochladnout.

Do prochladlého těsta přidáme mletý květ a postupně, jedno po druhém, vmícháme vejce. Těsto dobře vymícháme, přendáme na hluboký talíř a polévkovou lžíci vykrajujeme noky. Zavařujeme je do vařící osolené vody a vaříme asi 4—5 minut. Uvařené noky vyjmeme do studené vody, aby částečně ztuhly.

Máslové noky podáváme teplé jako přílohu k různým pokrmům s omáčkou.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Mléko konzumní	1100	—	1100
Margarín	100	—	100
Sůl	30	—	30
Mouka hrubá	500	—	500
Květ mletý	1	—	1
Vejce 5 ks	200	—	200
Hmotnost potravin	1931	—	1931
Ztráty celkem			331
Hmotnost hotového výrobku			1600

19915 — ČOČKA

10 porcí

Na přílohu podáváme 200 g čočky, připravené podle receptury č. 19302 na str. 519 (bez vejce).

19916 — HRÁCH

10 porcí

Na přílohu podáváme 200 g vařeného hrachu, připraveného podle receptury č. 19301 na str.519 (bez sádla a kysaného zelí).

19917 — HRACHOVÁ KAŠE

10 porcí

Na přílohu podáváme 200 g hrachové kaše, připravené podle receptury č. 19303 na str.520 (bez sádla a cibulky).

19918 — FAZOLE NA KYSELO

10 porcí

Na přílohu podáváme 200 g (dvě třetiny porce) fazolí na kyselo, připravených podle receptury č. 19304 na str. 521.

19919 — NASTAVOVANÁ KAŠE

10 porcí

Na přílohu podáváme 200 g (2/3 porce včetně sádla a cibulky) nastavované kaše, připravené podle receptury č. 19412 na str. 528.

19920 — KYSANÉ ZELÍ

10 porcí

1 porce: 100 g

Porce dušeného kysaného zelí. Zelí má typickou sladkokyselou vůni a chuť, je mírně zahuštěné zásmažkou s cibulí.

Výrobní postup:

Kysané zelí zalijeme vařící vodou, přidáme kmín a pod poklicí dusíme zvolna do měkka.

K poloměkkému zelí přidáme cibuli nakrájenou na drobno a osmahnutou s prosátou hladkou moukou na sádle, rozmícháme, zelí osolíme a ochutíme cukrem.

Při dušení zelí občas zamícháme, aby se nepřipálilo.

(Upravené zelí neudržujeme dlouho na teple, neboť ztrácí barvu a chuť.)

Kysané zelí podáváme jako přílohu k různým pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Zelí kysané	900	—	900
Voda pitná	200	—	200
Kmín	2	—	2
Cibule	100	15	85
Sádlo škvařené	50	—	50
Mouka hladká	20	—	20
Sůl	10	—	10
Cukr	120	—	120
Hmotnost potravin	1402	15	1387
Ztráty celkem			387
Hmotnost hotového výrobku			1000

19920/A — HLÁVKOVÉ ZELÍ DUŠENÉ (sterilované)

10 porcí

1 porce: 100 g

Porce dušeného kysaného zelí. Zelí má typickou sladkokyselou vůni a chuť, je mírně zahuštěné zásamžkou s cibulí.

Výrobní postup:

Sterilované zelí zalijeme dávkou vody, přikryjeme poklicí a dusíme. Oloupanou, na drobno nakrájenou cibuli osmažíme na sádle s prosátou moukou.

Zásmažkou zahustíme poloměkké zelí, mírně je osladíme, ochutíme octem, promícháme a dodusíme do měkka.

Dušené sterilované zelí podáváme jako přílohu k různým pokrmům v období, kdy není na trhu zelí čerstvé nebo kysané.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Zelí sterilované, bez nálevu	850	—	850
Voda pitná	300	—	300
Cibule	100	15	85
Sádlo škvařené	50	—	50
Mouka hladká	20	—	20
Cukr	50	—	50
Ocet	20	—	20
Sůl	20	—	20
Hmotnost potravin	1410	15	1395
Ztráty celkem			395
Hmotnost hotového výrobku			1000

19921 — HLÁVKOVÉ ZELÍ

10 porcí

1 porce: 100 g

Porce dušeného hlávkové zelí. Zelí má typickou sladkokyselou vůni a chuť, je mírně zahuštěné zásmažkou s cibulí a je nerozvařené.

Výrobní postup:

Očištěné a zvadlých listů zbavené zelné hlávky rozkrájíme na čtvrtky, odřízneme košťál a zelí nakrouháme nebo nakrájíme na nudličky.

Nakrouhané zelí spaříme ve vařící vodě, odcedíme a necháme okapat.

Očištěnou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme ji na sádle do růžova, zaprášíme ji prosátou hladkou moukou a krátce osmažíme.

Do základu vložíme připravené zelí, osolíme je, přidáme kmín, cukr, ocet, vodu, promícháme a dusíme do měkka.

(Upravené zelí neudržujeme dlouho na teple, neboť ztrácí barvu a chuť.)

Zelí podáváme jako přílohu k různým pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Zelí hlávkové	1200	240	960
Cibule	100	15	85
Sádlo škvařené	50	—	50
Mouka hladká	20	—	20
Sůl	20	—	20
Kmín	2	—	2
Cukr	50	—	50
Ocet	50	—	50
Voda pitná	100	—	100
Hmotnost potravin	1592	255	1337
Ztráty celkem			337
Hmotnost hotového výrobku			1000

19922 — ZELENÝ HRÁŠEK

10 porcí

1 porce: 100 g

Porce dušeného (konzervovaného) hrášku, prohřátého na másle. Hrášek má typickou vůni a chuť, je mírně osolený a oslazený.

Výrobní postup:

Na pánvičce rozpustíme máslo, přidáme odcezený, hrášek, ochutíme jej cukrem, mírně osolíme a prohřejeme. Po úpravě hrášek ihned podáváme.

Zelený hrášek podáváme jako přílohu k různým pokrmům a připravujeme jej jen na objednávku.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Máslo	50	—	50
Hrášek, bez nálevu	1000	—	1000
Cukr	30	—	30
Sůl	10	—	10
Hmotnost potravin	1090	—	1090
Ztráty celkem			90
Hmotnost hotového výrobku			1000

19923 — CHŘEST (vařený)

10 porcí

1 porce: 100 g

Porce vařeného chřestu, posypaná osmaženou, strouhanou houskou a přelitá máslem. Chřest má jemnou vůni a chuť, je celistvý.

Výrobní postup:

Čerstvý chřest oloupeme, dřevnaté spodky odřízneneme, stonky svážeme do svazečků a vaříme ve slané vodě téměř do měkka.

Vařený chřest urovnáme na teplý talíř hlavičkami k jedné straně, posypeme prosátou, mírně osmaženou strouhanou houskou a přelijeme rozpuštěným máslem.

Vařený chřest podáváme jako přílohu k některým, zejména jemnějším pokrmům a připravujeme jej pokud možno na objednávku.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Chřest čerstvý	1600	560	1040
Máslo	50	—	50
Houska strouhaná	50	—	50
Sůl	20	—	20
Hmotnost potravin	1720	560	1160
Ztráty celkem			160
Hmotnost hotového výrobku			1000

19923/A — CHŘEST STERILOVANÝ

10 porcí

1 porce: 130 g

Porce sterilovaného prohřátého chřestu, posypaná osmaženou strouhanou houskou a přelitá máslem. Chřest má jemnou vůni a chuť.

Výrobní postup:

Sterilovaný chřest prohřejeme ve vlastním nálevu, urovnáme na talíř, posypeme prosátou, mírně osmaženou strouhanou houskou a polijeme rozpuštěným máslem.

Chřest podáváme jako přílohu a upravujeme jej na objednávku.

(Můžeme jej podat ve vyšší dávce jako samostatný pokrm.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Chřest sterilovaný, bez nálevu	1000	—	1000
Houska strouhaná	150	—	150
Máslo	200	—	200
Hmotnost potravin	1350	—	1350
Ztráty celkem			50
Hmotnost hotového výrobku			1300

19924 — KAROTKA — 10 porcí

Na přílohu podáváme 100 g (poloviční porci) karotky, upravené podle receptury č. 19101 na str. 487.

19925 — ŠPENÁT - 10 porcí

Na přílohu podáváme 100 g (poloviční porci) špenátu, upraveného podle receptury č. 19105 na str. 489.

19926 — FAZOLOVÉ LUSKY (na kyselo) — 10 porcí

Na přílohu podáváme 100 g (poloviční porci) fazolových lusků, upravených podle receptury č. 19104 na str. 488.

19927 — KAPUSTA — 10 porcí

Na přílohu podáváme 100 g (poloviční porci) kapusty, upravené podle receptury č. 19103 na str. 488.

19928 — BRUKVE — KEDLUBNY — 10 porcí

Na přílohu podáváme 100 g (poloviční porci) brukví, upravených podle receptury č. 19102 na str. 487.

19929 — SMÍŠENÁ ZELENINA — 10 porcí

Na přílohu podáváme 100 g (poloviční porci) míchané zeleniny, upravené podle receptury č. 19106 na str. 489.

19930 — ČERVENÁ ŘEPA — 10 porcí

1 porce: 120 g včetně nálevu (100 g bez nálevu)
Porce salátu z červené řepy krájené na plátky. Salát z červené řepy má typickou vůni a chuť, je vychlazený.

Výrobní postup:

Červenou řepu opereme kartáčem, opláchneme ji a uvaříme do měkka. Vařenou řepu odcedíme a oloupáme.

Vychladlou oloupanou řepu překrájíme na poloviny a vroubkovaným nožem na plátky asi 2 mm vysoké.

Ocet rozředíme vodou, přidáme sůl, cukr a fenykl, převaříme, vložíme pokrájenou řepu a krátce ji povaříme.

Do vychladlé červené řepy přidáme oloupaný, na tenké plátky nakrájený křen.

Červenou řepu podáváme jako doplněk na skleněné misce nebo talířku.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Řepa červená	1250	250	1000
Ocet	100	—	100
Voda pitná	200	—	200
Cukr	100	—	100
Sůl	20	—	20
Fenykl	3	—	3
Křen	50	12,5	37,5
Hmotnost potravin	1723	262,5	1460,5
Ztráty celkem			260,5
Hmotnost hotového výrobku			1200

19931 — RAJČATOVÝ SALÁT

10 porcí

1 porce: 120 g včetně nálevu

Porce salátu z rajčat nakrájených na plátky. Salát je přelitý sladkokyselou zálivkou, na povrchu posypaný drobně krájenou cibulí a pepřem, má typickou vůni a chuť.

Výrobní postup:

Tvrdá rajčata opláchneme a nakrájíme na tenčí plátky.

Do studené vody přidáme olej, cukr, ocet, sůl rozmícháme a necháme rozpustit.

Při podávání naskládáme krájená rajčata na skleněnou misku nebo porcelánový talířek a přelijeme dávkou nálevu. Na povrchu posypeme rajčata drobně nakrájenou cibulí a opepříme.

Rajčatový salát podáváme jako doplněk.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Rajčata	1100	100	1000
Voda pitná	50	—	50
Olej stolní	50	—	50
Cukr	50	—	50
Ocet	50	—	50
Sůl	15	—	15
Cibule	100	15	85
Pepř mletý	1	—	1
Hmotnost potravin	1416	115	1301
Ztráty celkem			101
Hmotnost hotového výrobku			1200

19932 — SALÁT Z KYSANÉHO ZELÍ

10 porcí

1 porce: 100 g

Porce salátu z kysaného zelí. Salát má pikantní vůni a chuť, zelí je překrojené na kratší kousky.

Výrobní postup:

Pro přípravu salátu používáme čerstvé kysané zelí.

Kysané zelí několikrát překrojíme, aby nebylo dlouhé a promícháme s cukrem, olejem a drobně nakrájenou cibulí.

Upravený salát necháme v chladu proležet.

Zelný salát podáváme jako doplněk na skleněné misce nebo na talířku.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Zelí kysané	900	—	900
Cukr	50	—	50
Olej stolní	50	—	50
Cibule	100	15	85
Hmotnost potravin	1100	15	1085
Ztráty celkem			85
Hmotnost hotového výrobku			1000

19933 — FAZOLOVÝ SALÁT

10 porcí

1 porce: 120 g

Porce fazolového salátu. Fazolový salát má typickou vůni a a nakyslou chuť, je nerozvařený.

Výrobní postup:

Bílé fazole přebereme, opláchneme ve studené vodě, odcedíme, zalijeme opět čistou vodou a necháme přes noc máčet.

Druhý den fazole uvaříme do měkka ve vodě, v níž se máčely (dbáme, aby se fazole nerozvařily).

Uvařené fazole odcedíme, dáme do porcelánové mísy a necháme vychladnout. Pak je osolíme, opepříme, přidáme drobně nakrájenou cibuli, vodou rozředěný ocet, olej a promícháme. Při podávání posypeme každou porci opláchnutou, drobně sekanou petrželovou natí.

Fazolový salát podáváme jako doplněk ve skleněných miskách nebo na talířku.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Fazole bílé	400	vařením	1000
Sůl	20	—	20
Pepř mletý	2	—	2
Cibule	100	15	85
Voda pitná	100	—	100
Ocet	50	—	50
Olej stolní	50	—	50
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	732	17,5	1314,5
Ztráty celkem			114,5
Hmotnost hotového výrobku			1200

19934 — ZIMNÍ SMÍŠENÝ SALÁT

10 porcí

1 porce: 120 g
Porce (4 druhy) salátu, vkusně naskládaného na talířku.

Výrobní postup:

Uvedené druhy salátů vkusně naskládáme na dezertní talíř tak, aby každý druh byl zvlášť.
Míchaný salát je v zimním období vhodným doplňkem různých pokrmů.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Fazolový salát, receptura č. 19933	300	—	300
Celerový salát, receptura č. 19936	300	—	300
Řepa červená, receptura č. 19930	300	—	300
Zelenina nakládaná v octě	300	—	300
Hmotnost potravin	1200	—	1200
Ztráty celkem			—
Hmotnost hotového výrobku			1200

19935 — JARNÍ SMÍŠENÝ SALÁT

10 porcí

1 porce: 100 g a hlávkový salát
Porce (4 druhy) salátu, vkusně naskládaného na talířku.

Výrobní postup:

Uvedené druhy salátů vkusně naskládáme na dezertní talíř tak, aby každý druh byl zvlášť a všechny pokapeme olejem.
Míchaný salát je vhodným doplňkem různých pokrmů.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Okurkový salát, receptura č. 19938	300	—	300
Rajčatový salát, receptura č. 19931	300	—	300
Paprikový salát, receptura č. 19940	300	—	300
Hlávkový salát, receptura č. 19939	5 ks	—	5 ks
Olej stolní	100	—	100
Hmotnost potravin	1000	—	1000
Ztráty celkem			—
Hmotnost hotového výrobku			1000 a hláv. salát

19936 — CELEROVÝ SALÁT

10 porcí

1 porce: 120 g
Porce vychlazeného celerového salátu. Celer je nakrájený na plátky, měkký, ale nerozvařený, salát má typickou vůni a pikantní chuť.

Výrobní postup:

Dobře očištěný celer oloupáme, nakrájíme na čtvrtky a pak na tenké plátky.
Celer zalijeme trochou vody, přidáme celý pepř a vaříme téměř do měkka. Pak k celeru přidáme cukr, sůl, ocet, olej, salát promícháme a necháme dobře vychladit.
Celerový salát podáváme na skleněné misce nebo talířku jako doplněk různých pokrmů.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Celer	1250	250	1000
Voda pitná	100	—	100
Pepř celý	1	—	1
Cukr	100	—	100
Sůl	20	—	20
Ocet	50	—	50
Olej	50	—	50
Hmotnost potravin	1571	250	1321
Ztráty celkem			121
Hmotnost hotového výrobku			1200

19937 — SALÁT Z FAZOLOVÝCH LUSKŮ

10 porcí

1 porce: 120 g

Porce salátu z uvařených fazolových lusků. Fazole překrájené na kratší kousky jsou křehké. Salát má typickou vůni a pikantní chuť.

Výrobní postup:

Čerstvé zelené fazolové lusky zbavíme vláken, opláchneme ve studené vodě, zalijeme čerstvou vodou, uvaříme téměř do měkka a odcedíme.

Okapané lusky překrájíme na kratší kousky a dáme do porcelánové misky.

Ve vodě rozpustíme cukr, sůl, přidáme ocet a necháme zálivku převařit. Vychladlou zálivku nalijeme na lusky, přidáme pepř, olej, salát promícháme a necháme dobře vychladnout.

Salát z fazolových lusků podáváme na skleněné misce nebo talířku jako doplněk různých pokrmů.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Fazolové lusky	1300	260	1040
Voda pitná	100	—	100
Sůl	20	—	20
Cukr	50	—	50
Ocet	50	—	50
Pepř mletý	1	—	1
Olej stolní	50	—	50
Hmotnost potravin	1571	260	1311
Ztráty celkem			111
Hmotnost hotového výrobku			1200

19938 — OKURKOVÝ SALÁT

10 porcí

1 porce: 120 g

Porce okurkového salátu. Okurkový salát má lahodnou, osvěžující vůni a chuť, není hořký. Okurky jsou nakrájené na tenké plátky.

Výrobní postup:

Opláchnuté salátové okurky oloupáme (zbavíme hořkých částí) a nakrouháme na tenké plátky.

Okurky osolíme, přidáme ocet rozředěný vodou, cukr, mletý pepř a salát promícháme.

Okurkový salát podáváme ve skleněné misce nebo na talířku jako doplněk různých masitých i bezmasých pokrmů.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Okurky salátové	1500	300	1200
Sůl	20	—	20
Ocet	20	—	20
Voda pitná	20	—	20
Cukr	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Hmotnost potravin	1591	300	1291
Ztráty celkem			91
Hmotnost hotového výrobku			1200

19939 — HLÁVKOVÝ SALÁT

10 porcí

1 porce: 1/2 hlávky salátu, 15 g zálivky

Porce (1/2 hlávky) salátu máčeného v zálivce. Zálivka má pikantní vůni a chuť.

Výrobní postup:

Hlávky salátů zbavíme zvadlých listů, překrojíme na 4 díly a pod tekoucí vodou dobře propláchneme.

Ve studené vodě rozpustíme cukr, ocet, sůl a zálivku promícháme.

Porce okapaného hlávkového salátu máčíme před podáváním do připravené zálivky a pokládáme na skleněnou misku nebo talířek.

Hlávkový salát je vhodným doplňkem různých pokrmů.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hlávkový salát	5 ks	—	5 ks
Voda pitná	50	—	50
Cukr	50	—	50
Ocet	50	—	50
Sůl	10	—	10
Hmotnost potravin bez salátu	160	—	160
Ztráty celkem			10
Hmotnost hotového výrobku			150 a salát

19940 — PAPRIKOVÝ SALÁT

10 porcí

1 porce: 120 g

Porce salátu z paprikových lusků nakrájených na nudličky. Salát má typickou vůni a pikantní chuť.

Výrobní postup:

Paprikové lusky překrojíme v půli, zbavíme jádřinců a propláchneme ve vlažné vodě.

Papriky nakrájíme na nudličky, prosolíme je a dáme do porcelánové mísy.

K paprikám přidáme oloupanou, drobně nakrájenou cibuli, směs opepříme a zalijeme octem rozředěným vodou a olejem.

Salát promícháme a necháme vychladit

Vychlazený paprikový salát podáváme na skleněné misce nebo talířku jako doplněk k různým pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Paprikové lusky čerstvé	1500	375	1125
Cibule	150	22,5	127,5
Sůl	20	—	20
Pepř mletý	1	—	1
Ocet	50	—	50
Voda pitná	50	—	50
Olej stolní	50	—	50
Hmotnost potravin	1821	397,5	1423,5
Ztráty celkem			223,5
Hmotnost hotového výrobku			1200

19941 — SALÁT Z ČERVENÉHO ZELÍ

10 porcí

1 porce: 120 g

Porce salátu z červeného zelí nakrájeného na nudličky. Salát má typickou jemnou a pikantní vůni a chuť.

Výrobní postup:

Hlávky zelí očistíme od zvadlých listů, opláchneme, překrojíme na polovinu, vykrojíme košťál a zelí nakrájíme na nudličky.

Nakrájené zelí spaříme ve vařící vodě, odcedíme a dáme do porcelánové mísy. Vodu osolíme, přidáme cukr, ocet, olej, drobně krájenou a oloupanou cibuli, krátce povaříme a prochladlým nálevem zalijeme zelí. Salát promícháme a necháme vychladit.

Salát z červeného zelí podáváme ve skleněné misce nebo na talířku jako doplněk různých pokrmů.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Zelí červené	1300	260	1040
Voda pitná	50	—	50
Sůl	30	—	30
Cukr	50	—	50
Ocet	50	—	50
Olej stolní	50	—	50
Cibule	150	22,5	127,5
Hmotnost potravin	1680	282,5	1397,5
Ztráty celkem			197,5
Hmotnost hotového výrobku			1200

19941/F — ZELNÝ SALÁT PIKANTNÍ

10 porcí

1 porce: 200 g

Salát z hlávkového zelí nakrájeného na větší čtverečky, spařeného, s přísadou nakrájené kapie, soli, cukru, octa a oleje. Salát má svěží barvu, pikantní vůni a chuť a na skusu je křehký.

Výrobní postup:

Pečlivě očištěné hlávky zelí rozkrojíme, zbavíme košťálu a nakrájíme na větší čtverečky.

Nakrájené zelí krátce spaříme vařící vodou, necháme odkapat, osolíme a necháme vychladnout.

Potom zelí dochutíme cukrem a octem, přidáme olej, papriku nakrájenou na jemné kousky nebo nudličky, promícháme a necháme krátce odležet.

Salát podáváme dobře vychlazený.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hlávkové zelí bílé	2000	400	1600
Sůl	40	—	40
Cukr	100	—	100
Ocet	150	—	150
Paprika — kapie (sterilovaná)	100	10	90
Olej stolní	100	—	100
Hmotnost potravin	2490	410	2080
Ztráty celkem			80
Hmotnost hotového výrobku			2000

19941/G — ZELNÝ SALÁT S KOPREM

10 porcí

1 porce: 200 g

Salát z hlávkového zelí nakrájeného na jemné nudličky, prosoleného, s přídavkem kopru, cibule, cukru, octa a oleje. Salát má svěží barvu, pikantní vůni a chuť po použitém kopru a dalších přísadách; na skusu je křehký.

Výrobní postup:

Pečlivě očištěné hlávky zelí rozkrojíme, zbavíme košťálu a nakrájíme na jemné nudličky, propláchneme vodou a necháme odkapat.

Potom zelí prosolíme, promícháme a necháme krátce odležet. K odleželému zelí přidáme jemně nasekaný kopr s nálevem, oloupanou a jemně nakrájenou cibuli, cukr, ocet a olej, směs pečlivě promícháme a necháme znovu krátce odležet.

Salát podáváme dobře vychlazený.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hlávkové zelí bílé	2000	400	1600
Sůl	40	—	40
Kopr nakládaný (s nálevem)	100	10	90
Cibule	150	22,5	127,5
Cukr	50	—	50
Ocet	150	—	150
Olej stolní	100	—	100
Hmotnost potravin	2590	432	2157,5
Ztráty celkem			157,5
Hmotnost hotového výrobku			2000

19941/H — ZELNÝ SALÁT S JABLKY

10 porcí

1 porce: 200 g

Salát z hlávkového zelí nakrájeného na jemno, prosoleného, s přídavkem jablek, mrkve, cukru a octa. Salát má svěží barvu a pikantní vůni a chuť po použitých surovinách a dalších přísadách; na skusu je křehký.

Výrobní postup:

Pečlivě očištěné hlávky zelí rozkrojíme, zbavíme košťálu a nakrájíme na jemno, propláchneme vodou a necháme odkapat.

Potom zelí prosolíme, promícháme a necháme krátce odležet. K odleželému zelí přidáme oloupaná a na nudličky nastrouhaná jablka a jemně nastrouhanou mrkev, cukr a ocet, směs pečlivě promícháme a necháme znovu krátce odležet.

Salát podáváme dobře vychlazený.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hlávkové zelí bílé	2000	400	1600
Sůl	40	—	40
Jablka	200	70	130
Mrkev	150	30	120
Cukr	100	—	100
Ocet	150	—	150
Hmotnost potravin	2640	500	2140
Ztráty celkem			140
Hmotnost hotového výrobku			2000

19941/I — ZELNÝ SALÁT S PAPRIKOU

10 porcí

1 porce: 200 g

Salát z hlávkového zelí nakrájeného na hrubší nudle, prosoleného, s přídavkem sterilovaného paprikového salátu, cukru, octa a oleje. Salát má pikantní vůni a chuť po použitých surovinách a dalších přísadách, na skusu je křehký.

Výrobní postup:

Pečlivě očištěné hlávky zelí rozkrojíme, zbavíme košťálu a nakrájíme na hrubší nudle, přelijeme krátce vařící vodou a necháme odkapat.

Potom zelí prosolíme, promícháme a necháme krátce odležet.

K odleželému zelí přidáme paprikový salát s nálevem a dochutíme cukrem a octem. Nakonec přidáme olej, promícháme a necháme znovu krátce odležet.

Salát podáváme dobře vychlazený.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hlávkové zelí bílé	1800	360	1440
Sůl	30	—	30
Paprikový salát s nálevem (sterilovaný)	500	—	500
Cukr	50	—	50
Ocet	80	—	80
Olej stolní	50	—	50
Hmotnost potravin	2510	360	2150
Ztráty celkem			150
Hmotnost hotového výrobku			2000

19941/J — ZELNÝ SALÁT PO PRAŽSKU

10 porcí

1 porce: 200 g

Salát z hlávkového zelí nakrájeného na jemnější nudličky, spařeného, prosoleného, s přídavkem zeleninové směsi, cibule, cukru, octa a majonézy. Salát má příjemnou vůni po použitých surovinách, je pikantní, hustší.

Výrobní postup:

Pečlivě očištěné hlávky zelí rozkrojíme, zbavíme košťálu a nakrájíme na jemnější nudličky, přelijeme krátce vařící vodou a necháme odkapat.

Potom zelí prosolíme, promícháme a necháme krátce odležet.

K odleželému zelí přidáme zeleninovou směs, oloupanou na drobno nakrájenou cibuli, cukr, ocet a majonézu, směs pečlivě promícháme a necháme znovu krátce odležet.

Salát podáváme dobře vychlazený.

(Je vhodným doplňkem k různým pečením a pokrmům minutkového charakteru, které se podávají s přílohou brambor.)

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hlávkové zelí bílé	1800	360	1440
Sůl	20	—	20
Zeleninová směs do vlašského salátu — bez nálevu	300	—	300
Cibule	100	15	85
Cukr	30	—	30
Ocet	80	—	80
Majonéza	200	—	200
Hmotnost potravin	2530	375	2155
Ztráty celkem			155
Hmotnost hotového výrobku			2000

19941/K — ZELNÝ SALÁT S LEČEM

10 porcí

1 porce: 200 g

Salát z hlávkového zelí nakrájeného na hrubší nudle, prosoleného, s přídavkem zeleninového leča, cukru, octa a oleje. Salát má pikantní vůni a chuť po použitých surovinách a dalších přísadách; na skusu je křehký.

Výrobní postup:

Pečlivě očištěné hlávky zelí rozkrojíme, zbavíme košťálu a nakrájíme na hrubší nudle, propláchneme vodou a necháme odkapat.

Potom zelí prosolíme, promícháme a necháme krátce odležet. K odleželému zelí přidáme cukr, ocet, zeleninové lečo a olej, směs pečlivě promícháme a necháme znovu krátce odležet.

Salát podáváme dobře vychlazený.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hlávkové zelí bílé	2000	400	1600
Sůl	30	—	30
Cukr	50	—	50
Ocet	100	—	100
Zeleninové lečo sterilované	300	—	300
Olej stolní	50	—	50
Hmotnost potravin	2530	400	2130
Ztráty celkem			130
Hmotnost hotového výrobku			2000

19941/L — ZELNÝ SALÁT S KŘENEM

10 porcí

1 porce: 200 g

Salát z hlávkového zelí nakrájeného na jemné nudličky, spařeného, s přídavkem mrkve, soli, cukru, octa, křenu a oleje. Salát má svěží barvu, pikantní vůni a chuť po použitém křenu a dalších přísadách; na skusu je křehký.

Výrobní postup:

Pečlivě očištěné hlávky zelí rozkrojíme, zbavíme košťálu a nakrájíme na jemné nudličky.

Nakrájené zelí prolijeme vařící vodou, necháme odkapat, přidáme očištěnou, opláchnutou a na jemno nastrouhanou mrkev, směs prosolíme a necháme krátce odležet.

Potom přidáme do směsi zeleniny pečlivě očištěný a jemně nastrouhaný křen, přichutíme cukrem a octem, přidáme olej, salát pečlivě promícháme a necháme znovu krátce odležet.

Salát podáváme dobře vychlazený.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hlávkové zelí bílé	1800	360	1440
Mrkev	300	60	240
Sůl	40	—	40
Cukr	50	—	50
Křen	150	37,5	112,5
Ocet	150	—	150
Olej stolní	100	—	100
Hmotnost potravin	2590	457,5	2132,5
Ztráty celkem			132,5
Hmotnost hotového výrobku			2000

19942 — PIKANTNÍ VAJEČNÁ OMÁČKA (bernská) — 10 porcí

1 porce: 50 g

Porce pikantní vaječné omáčky. Omáčka s příměsí sekané petrželové natě má nažloutlou barvu, jemnou vůni a chuť, je zahoustlá.

Výrobní postup:

Ve vhodné nádobě, vložené do vařící vody, šleháme žloutky s máslem za postupného přidávání vývaru a citrónové šťávy, až omáčka zhoustne.

Do zahoustlé omáčky přidáme opláchnutou, drobně sekanou petrželovou nať, omáčku osolíme a okořeníme mletým bílým pepřem.

Hotovou omáčku nalijeme do omáčníku a podáváme.

Pikantní vaječná omáčka je vhodným doplňkem různých jemnějších druhů pokrmů.

Omáčku připravujeme jen na objednávku.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Žloutky 2 ks	40	—	40
Máslo	120	—	120
Vývar A, receptura č. 10201	400	—	400
Citrón	60	30	30
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Sůl	5	—	5
Pepř mletý (bílý)	1	—	1
Hmotnost potravin	636	32,5	603,5
Ztráty celkem			103,5
Hmotnost hotového výrobku			500

19943/A — FAZOLOVÉ LUSKY S MRKVÍ — 10 porcí

1 porce: 100 g

Jako doplněk různých pokrmů se podávají 2/5 množství pokrmu podle receptury č. 19131 — FAZOLOVÉ LUSKY DUŠENÉ S MRKVÍ na str. 498

19943/B — FAZOLOVÉ LUSKY S RAJČATY — 10 porcí

1 porce: 100 g

Jako doplněk různých pokrmů se podávají 2/5 množství pokrmu podle receptury č. 19132 — FAZOLOVÉ LUSKY DUŠENÉ S RAJČATY na str. 498

19943/C — MRKEV DUŠENÁ S KŘENEM — 10 porcí

1 porce: 100 g

Jako doplněk různých pokrmů se podávají 2/5 množství pokrmu podle receptury č. 19138 — MRKEV DUŠENÁ S KŘENEM na str. 501

19943/D — FAZOLOVÉ LUSKY S KOPREM (dušené) — 10 porcí

1 porce: 100 g

Fazolové lusky podušené na másle, s přísadou kopru, mírně osolené. Barva, vůně a chuť pokrmu jsou typické — po použité zelenině a přísadách. Zelenina je nerozvařené a nezahuštěná.

Výrobní postup:

Do vhodné nádoby vložíme fazolové lusky, zastříkneme nálevem nebo vodou, přidáme máslo a krátce prohřejeme. Nakonec přidáme jemně nasekaný kopr, lehce promícháme a podle potřeby dochutíme solí.

Fazolové lusky s koprem podáváme jako doplněk různých pokrmů.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Fazolové lusky (sterilované nebo zmrazené)	950	—	950
Nálev z fazolových lusků nebo voda pitná	100	—	100
Máslo	100	—	100
Kopr nakládaný (bez nálevu)	50	5	45
Sůl	20	—	20
Hmotnost potravin	1220	5	1215
Ztráty celkem			215
Hmotnost hotového výrobku			1000

19943/E — HRÁŠEK S MRKVÍ

10 porcí

1 porce: 100 g

Hrášek podušený na másle s mrkví, mírně osolený. Barva, vůně a chuť jsou typické — po použitých surovinách. Zelenina je nerozvařená a nezahuštěná.

Výrobní postup:

Pečlivě očištěnou a opláchnutou mrkev nakrájíme na úhledné kousky nebo kostičky, vložíme do nádoby s rozpuštěným moučným máslem, zastříkneme vodou, mírně osolíme a podusíme pod poklicí za občasného promíchání téměř do měkka.

Nakonec přidáme hrášek, podle potřeby přisolíme a směs krátce podusíme.

Hrášek s mrkví podáváme jako doplněk různých pokrmů.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hrášek sterilovaný (nebo zmrazený)	500	—	500
Mrkev	650	130	520
Máslo moučné r. č. 19977	100	—	100
Voda pitná nebo nálev z hrášku	100	—	100
Sůl	20	—	20
Hmotnost potravin	1370	130	1240
Ztráty celkem			240
Hmotnost hotového výrobku			1000

19943/F — KVĚTÁK SE ŽAMPIÓNY (dušený)

10 porcí

1 porce: 100 g

Květák uvařený do měkka, rozebraný na menší růžičky, promíchaný se žampióny, podušený na másle, mírně osolený. Barva, vůně a chuť jsou typické — po použitých surovinách — květák je nerozvařený.

Výrobní postup:

Opláchnutý květák vložíme do mírně osolené vody, částečně uvaříme, vyjmeme a rozkrájíme na menší růžičky.

Očištěné a opláchnuté žampióny nakrájíme na plátky, vložíme na rozpuštěné máslo, krátce podusíme, přidáme připravený květák, směs podle potřeby dochutíme solí a lehce promícháme.

Květák s žampióny podáváme jako doplněk různých pokrmů.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Květák očištěný (čerstvý nebo zmrazený)	1000	—	1000
Voda pitná na propláchnutí a uvaření květáku — podle potřeby			
Sůl	20	—	20
Máslo	100	—	100
Žampióny	100	5	95
Hmotnost potravin	1220	5	1215
Ztráty celkem			215
Hmotnost hotového výrobku			1000

19943/G — KVĚTÁK S MRKVÍ (dušený)

10 porcí

1 porce: 100 g

Květák, uvařený téměř do měkka, rozebraný na menší růžičky, promíchaný s mrkví podušenou na másle, mírně osolený. Barva, vůně a chuť jsou typické — po použitých surovinách. Zelenina je nerozvařená a nezahuštěná.

Výrobní postup:

Opláchnutý květák vložíme do mírně osolené vody, částečně uvaříme, vyjmeme a rozebereme na menší růžičky.

Pečlivě očištěnou a opláchnutou mrkev nakrájíme na úhledné plátky, vložíme do nádoby s rozpuštěným moučným máslem, zastříkneme vodou, mírně osolíme a podusíme pod poklicí za občasného promíchání téměř do měkka. Nakonec přidáme připravený květák, směs podle potřeby dochutíme solí a lehce promícháme.

Květák s mrkví podáváme jako doplněk různých pokrmů.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Květák očištěný (čerstvý nebo zmrazený)	500	—	500
Mrkev	650	130	520
Máslo moučné	100	—	100
Voda pitná	100	—	100
Sůl	20	—	20
Hmotnost potravin	1370	130	1240
Ztráty celkem			240
Hmotnost hotového výrobku			1000

19943/H — JARNÍ ZELENINOVÁ SMĚS (dušená) — 10 porcí

1 porce: 100 g

Zeleninová směs podušená na másle, mírně osolená a opepřená. Barva, vůně a chuť jsou typické — po směsi použité zeleniny a přísadách. Zelenina je nerozvařená a nezahuštěná.

Výrobní postup:

Ve vhodné nádobě rozpustíme moučné máslo, zastříkneme vodou, přidáme zmrazenou zeleninu, mírně osolíme a za občasného promíchání dusíme pod poklicí. Ke konci dušení zeleninu podle potřeby dochutíme solí a čerstvě mletým pepřem.

Jarní zeleninovou směs podáváme jako doplněk různých pokrmů.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Jarní zeleninová směs zmrazená	1000	—	1000
Voda pitná	100	—	100
Máslo moučné r. č. 19977	100	—	100
Sůl	20	—	20
Pepř celý	0,5	—	0,5
Hmotnost potravin	1220,5	—	1220,5
Ztráty celkem			220,5
Hmotnost hotového výrobku			1000

19943/I — MOCHOVSKÁ ZELENINOVÁ SMĚS (dušená) — 10 porcí

1 porce: 100 g

Zeleninová směs podušená na másle, mírně osolená a opepřená. Barva, vůně a chuť jsou typické — po směsi použité zeleniny a přísad — zelenina je nerozvařená a nezahuštěná.

Výrobní postup:

Ve vhodné nádobě rozpustíme moučné máslo, zastříkneme vodou, přidáme zmrazenou zeleninu, mírně osolíme a za občasného promíchání dusíme pod poklicí.

Ke konci dušení zeleninu podle potřeby dochutíme solí a čerstvě mletým pepřem.

Mochovskou zeleninovou směs podáváme jako doplněk různých pokrmů.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Mochovská zeleninová směs zmrazená	1000	—	1000
Voda pitná	100	—	100
Máslo moučné r. č. 19977	100	—	100
Sůl	20	—	20
Pepř celý	0,5	—	0,5
Hmotnost potravin	1220,5	—	1220,5
Ztráty celkem			220,5
Hmotnost hotového výrobku			1000

19943/J — PRAŽSKÁ ZELENINOVÁ SMĚS (dušená) — 10 porcí

1 porce: 100 g

Zeleninová směs podušená na másle, mírně osolená a opepřená. Barva, vůně a chuť jsou typické — po směsi použité zeleniny a přísad — zelenina je nerozvařená a nezahuštěná.

Výrobní postup:

Ve vhodné nádobě rozpustíme moučné máslo, zastříkneme vodou, přidáme zmrazenou zeleninu, mírně osolíme a za občasného promíchání dusíme pod poklicí.

Ke konci dušení zeleninu podle potřeby dochutíme solí a čerstvě mletým pepřem.

Pražskou zeleninovou směs podáváme jako doplněk různých pokrmů.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Pražská zeleninová směs zmrazená	1000	—	1000
Voda pitná	100	—	100
Máslo moučné r. č. 19977	100	—	100
Sůl	20	—	20
Pepř celý	0,5	—	0,5
Hmotnost potravin	1220,5	—	1220,5
Ztráty celkem			220,5
Hmotnost hotového výrobku			100

19944 — BRAMBORY NA KYSELO

10 porcí

1 porce: 230 g včetně omáčky

Porce dušených brambor na kyselo. Pokrm má typickou vůni a chuť, je mírně zahuštěný zásmažkou, zjemněný mlékem a smetanou.

Výrobní postup:

Na jedné třetině tuku osmažíme do růžova drobně krájenou cibuli, zalijeme vývarem, přidáme oloupané, na půlky krájené brambory, osolíme, opepříme a vložíme bobkový list.

Brambory přikryjeme poklicí a dusíme do poloměkka. Ze zbývajícího tuku a prosáté hladké mouky připravíme světlou zásmažku, pokrm zahustíme, rozmícháme, přilijeme ocet, přidáme cukr a dovaříme do měkka.

Před koncem přidáme mléko, smetanu a dosolíme.

Brambory na kyselo můžeme také podat jako přílohu k teplým uzeninám i k různým jiným pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Margarín	150	—	150
Vývar B, receptura č. 10101	600	—	600
Cibule	200	30	170
Brambory	2340	940	1400
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Bobkový list	1	—	1
Mouka hladká	60	—	60
Ocet	50	—	50
Cukr	30	—	30
Mléko konzumní	200	—	200
Smetana 12%	100	—	100
Hmotnost potravin	3762	970	2792
Ztráty celkem			492
Hmotnost hotového výrobku			2300

19945 — HLÁVKOVÝ SALÁT SE SLANINOU

10 porcí

1 porce: 1/2 hlávky salátu, zálivka a slanina 10 g

Porce (1/2 hlávky) hlávkového salátu, na povrchu přelitá roztavenou slaninou. Salát má jemnou vůni a chuť ovlivněnou slaninou a octem.

Výrobní postup:

Hlávky salátu zbavíme zvadlých listů, nakrájíme na čtvrtky a v tekoucí vodě důkladně opláchneme.

Vodu rozředíme octem, osolíme a promícháme.

Při podávání klademe porce okapaného hlávkového salátu máčené v zálivce na talířek a na povrchu přelijeme na kostičky krájenou, částečně roztavenou slaninou.

Podáváme jako doplněk různých pokrmů.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hlávkový salát	5 ks	—	5 ks
Voda pitná	30	—	30
Ocet	30	—	30
Sůl	10	—	10
Slanina s kůží	50	2,5	47,5
Hmotnost potravin	120	2,5	117,5
Ztráty celkem			17,5
Hmotnost hotového výrobku			100 a salát

19946 — HLÁVKOVÝ SALÁT SE SMETANOU

10 porcí

1 porce: 1/2 hlávky salátu, smetana 100 g

Porce (1/2 hlávky) hlávkového salátu, přelitá ochucenou smetanou. Salát má jemnou vůni a chuť.

Výrobní postup:

Hlávky salátu zbavíme zvadlých listů, rozkrájíme na čtvrtky a v tekoucí vodě důkladně opláchneme.

Kyselou smetanu rozšleháme a ochutíme octem, cukrem a solí.

Okapaný hlávkový salát klademe na skleněnou misku nebo talíř a přeléváme dávkou ochucené smetany.

Podáváme jako doplněk různých pokrmů.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hlávkový salát	5 ks	—	5 ks
Smetana kysaná 12%	1000	—	1000
Ocet	10	—	10
Cukr	10	—	10
Sůl	10	—	10
Hmotnost potravin	1030	—	1030
Ztráty celkem			30
Hmotnost hotového výrobku			1000 a salát

19947 — HLÁVKOVÝ SALÁT S KYSELÝM MLÉKEM

10 porcí

1 porce: 1/2 hlávky salátu, kyselé mléko 100 g

Porce (1/2 hlávky) hlávkového salátu, přelitá ochuceným kyselým mlékem. Salát má jemnou vůni a chuť.

Výrobní postup:

Hlávky salátu očistíme od zvadlých listů, rozkrájíme na čtvrtky, pod tekoucí vodou dobře propláchneme a necháme okapat.

Kyselé mléko rozšleháme a ochutíme octem, cukrem a solí.

Hlávkový salát pokládáme na skleněnou misku nebo talíř a přeléváme dávkou ochuceného kyselého mléka.

Podáváme jako doplněk různých pokrmů.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hlávkový salát	5 ks	—	5 ks
Kyselé mléko — plnotučné	1000	—	1000
Ocet	10	—	10
Cukr	10	—	10
Sůl	10	—	10
Hmotnost potravin (bez salátu)	1030	—	1030
Ztráty celkem			30
Hmotnost hotového výrobku			1000 a salát

19948 — OKURKOVÝ SALÁT SE SMETANOU

10 porcí

1 porce: 130 g

Porce okurkového salátu s ochucenou kyselou smetanou. Salát má lahodnou, osvěžující vůni a chuť, není hořký; na povrchu je opepřený. Okurky jsou nakrájené na tenké plátky.

Výrobní postup:

Salátové okurky oloupáme, zbavíme hořkých částí, opláchneme ve studené vodě a nakrouháme na tenké plátky.

Do okurek nalijeme rozšlehanou smetanu ochucenou solí, cukrem, octem a promícháme.

Porce okurkového salátu klademe na skleněné misky nebo talířky a na povrchu opepříme.

Podáváme jako doplněk různých pokrmů.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Okurky salátové	1000	200	800
Smetana kysaná 12%	500	—	500
Sůl	10	—	10
Cukr	10	—	10
Ocet	10	—	10
Pepř mletý	1	—	1
Hmotnost potravin	1531	200	1331
Ztráty celkem			31
Hmotnost hotového výrobku			1300

19949 — TĚSTOVINOVÁ RÝŽE

10 porcí

1 porce: 200 g

Porce dušené těstovinové rýže. Hotová rýže má typickou vůni a chuť, je měkká, nerozvařená, mírně mastná.

Výrobní postup:

Do rozehřátého sádla vložíme těstovinovou rýži a za stálého míchání ji mírně osmahneme.

Osmahnutou rýži zalijeme částí vody, osolíme a za občasného promíchání dusíme do měkka. Během dušení přidáme podle potřeby opět vodu, avšak hotová vařená rýže musí být sypká.

Dušenou těstovinovou rýži podáváme jako přílohu k některým dušeným pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Sádlo škvařené	50	—	50
Těstovinová rýže	1000	—	1000
Voda pitná	1000	—	1000
Sůl	20	—	20
Hmotnost potravin	2070	—	2070
Ztráty celkem			70
Hmotnost hotového výrobku			2000

19950 — BRUKVOVÉ — KEDLUBNOVÉ ZELÍ

10 porcí

1 porce: 100 g

Porce dušeného brukvového — kedlubnového zelí. Brukvové — kedlubnové zelí má světlou barvu, typickou vůni a lahodnou chuť. Je jen mírně zahuštěné.

Výrobní postup:

Oloupané brukve — kedlubny zbavíme dřevnaté části, nakrouháme je na nudličky, spaříme vařící vodou a necháme odkapat.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme na tuku do růžova, přidáme prosátou mouku, osmahneme a vložíme spařené brukve — kedlubny. Zelí osolíme, přidáme kmín, cukr, ocet s vodou, promícháme a dodusíme zvolna do měkka.

Brukvové — kedlubnové zelí neudržujeme dlouho na teple, ztrácí chuť a vzhled.

Podáváme je k různým pokrmům jako doplněk.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brukve — kedlubny bez natě	1200	240	960
Cibule	100	15	85
Margarín	50	—	50
Mouka hladká	20	—	20
Sůl	20	—	20
Kmín	2	—	2
Cukr	50	—	50
Ocet	50	—	50
Voda pitná	100	—	100
Hmotnost potravin	1592	255	1337
Ztráty celkem			337
Hmotnost hotového výrobku			1000

19951 — HLÁVKOVÉ ZELÍ S RAJČATOVÝM PROTLAKEM

10 porcí

1 porce: 250 g

Porce dušeného hlávkového zelí s rajčatovým protlakem. Dušené zelí má načervenalou barvu, typickou vůni a chuť a je hustší.

Výrobní postup:

Zelí zbavíme zvadlých listů, hlávky rozkrojíme na poloviny a vyřízneme košťál. Zelí nakrájíme (nebo nakrouháme) na nudličky.

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmažíme na polovině tuku do růžova, přidáme nakrouhané zelí, zalijeme vodou a pod poklicí částečně podusíme.

Potom zelí zahustíme zásmažkou připravenou z druhé poloviny tuku a prosáté mouky, osolíme, přidáme rajčatový protlak, cukr a dodusíme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Zelí hlávkové	2000	400	1600
Cibule	100	15	85
Margarín	100	—	100
Voda pitná	600	—	600
Mouka hladká	100	—	100
Sůl	20	—	20
Rajčatový protlak	200	—	200
Cukr	100	—	100
Hmotnost potravin	3220	415	2805
Ztráty celkem			305
Hmotnost hotového výrobku			2500

19952 — TYKEV (DÝNĚ) DUŠENÁ

10 porcí

1 porce: 300 g

Porce dušené tykve v husté, pikantní bílé omáčce s koprem. Omáčka je zjemněná mlékem, smetanou, ochucená octem a cukrem, tykev je nakrájená na nudličky. Pokrm má typickou vůni a chuť.

Výrobní postup:

Opláchnutou tykev oloupáme, zbavíme jader a na kruhadle nakrouháme na nudličky.

Nakrouhanou tykev osolíme a necháme krátce odpočinout.

Ze sádla a prosáté mouky připravíme světlou zásmažku, zalijeme ji mlékem a smetanou, rozmícháme a povaříme. Do omáčky vložíme nakrájenou tykev a dusíme zvolna do měkka. Nakonec přidáme jemně sekaný kopr, pokrm ochutíme cukrem, octem, dosolíme a krátce převaříme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Tykev čerstvá	5000	2500	2500
Sůl	20	—	20
Sádlo škvařené	150	—	150
Mouka hladká	200	—	200
Mléko konzumní	400	—	400
Smetana 12%	100	—	100
Kopr čerstvý	100	25	75
Cukr	20	—	20
Ocet	50	—	50
Hmotnost potravin	6040	2525	3515
Ztráty celkem			515
Hmotnost hotového výrobku			3000

19953 — HALUŠKY (PŘÍLOHA)

10 porcí

1 porce: 180 g

Porce vařených halušek promaštěných sádlem. Halušky mají typickou vůni a chuť, jsou celistvé, nerozvařené.

Výrobní postup:

Do prosáté mouky přidáme prášek, přilijeme mléko a vodu s rozšlehaným vejcem, osolíme a zpracujeme těsto.

Promíchané těsto zavářím (protlačujeme je přes haluškové síto) do vařící vody. Uvařené halušky vyjmeme drátěnou naběračkou, propláchneme nejdříve studenou a pak horkou vodou, odcedíme a promastíme rozpuštěným sádlem.

Halušky podáváme jako přílohu k některým pokrmům s omáčkou.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Mouka hrubá	900	—	900
Prášek do pečiva	10	—	10
Mléko konzumní	300	—	300
Voda pitná	500	—	500
Vejce 1 kus	40	—	40
Sůl	30	—	30
Sádlo škvařené	50	—	50
Hmotnost potravin	1830	—	1830
Ztráty celkem			30
Hmotnost hotového výrobku			1800

19954 — PŘÍRODNÍ ŠPENÁT

10 porcí

1 porce: 100 g

Povařený na hrubo sekaný špenát, dušený na cibulce s máslem. Přírodně upravený špenát má typickou vůni a chuť, není zahuštěný.

Čerstvý špenát důkladně očistíme (zbavíme kořínků a zvadlých listů) a propláchneme několikrát ve studené vodě.

Čistý špenát zavaříme do osolené, vařící vody, velmi krátce povaříme, odcedíme a dáme na síto okapat.

Okapaný špenát nahrubo rozsekáme a krátce podusíme na drobně nakrájené, do růžova osmažené cibuli s máslem.

Jednotlivé porce špenátu připravujeme na objednávku.

Špenát podáváme jako doplněk různých pokrmů.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Špenát čerstvý	1500	450	1050
Cibule	80	12	68
Máslo	100	—	100
Sůl	30	—	30
Hmotnost potravin	1710	462	1248
Ztráty celkem			248
Hmotnost hotového výrobku			1000

19955 — FAZOLOVÉ LUSKY (PŘÍRODNÍ)

10 porcí

1 porce: 100 g

Porce vařených a na másle podušených zelených fazolových lusků. Čerstvě upravené fazolové lusky mají zelenou barvu, jemnou vůni a chuť a jsou křehké.

Výrobní postup:

Čerstvé fazolové lusky očistíme, zbavíme vláken, opláchneme a dusíme v mírně osolené vodě do měkka.

Vařené odcezené fazolky prohřejeme na másle a mírně osolíme.

Fazolové lusky připravujeme na objednávku a podáváme jako doplněk k různým pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Zelené fazolové lusky	1300	260	1040
Máslo	100	—	100
Sůl	30	—	30
Hmotnost potravin	1430	260	1170
Ztráty celkem			170
Hmotnost hotového výrobku			1000

19956 — PŘÍRODNÍ KAPUSTA

10 porcí

1 porce: 100 g

Porce ovařené kapusty dušené na cibuli. Čerstvě upravená kapusta má typickou vůni a chuť, je mírně kořeněná a křehká.

Výrobní postup:

Z kapusty odstraníme zvadlé listy, hlávky rozkrájíme na poloviny, vykrojíme košťál a kapustu nakrájíme na menší čtverce nebo kousky.

Nakrájenou kapustu propláchneme ve vlažné vodě a krátce ovaříme.

Ovařenou kapustu přendáme do čistého hrnce, osolíme a opepříme, přidáme do ní cibulku podušenou na sádle a krátce podusíme.

Podáváme jako doplněk různých pokrmů.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Kapusta	1300	260	1040
Sádlo škvařené	100	—	100
Cibule	80	12	68
Sůl	30	—	30
Pepř mletý	1	—	1
Hmotnost potravin	1511	272	1239
Ztráty celkem			239
Hmotnost hotového výrobku			1000

19957 — PŘÍRODNÍ BRUKVE — KEDLUBNY

10 porcí

1 porce: 100 g

Porce brukví — kedluben podušených na másle se solí. Brukve — kedlubny jsou nakrájené na tenčí plátky nebo na kostičky. Pokrm má typickou vůni a jemnou chuť.

Výrobní postup:

Oloupané brukve — kedlubny zbavíme dřevnatých částí, rozpůlíme je a nakrájíme na tenké plátky nebo na kostičky.

Brukve — kedlubny zalijeme trochou vody, osolíme a dusíme téměř do měkka. Měkké brukve — kedlubny zjemníme rozpuštěným máslem a znovu krátce podusíme.

Přírodní brukve — kedlubny připravujeme na objednávku.

Podáváme je jako doplněk různých pokrmů.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brukve — kedlubny bez natě	1300	260	1040
Máslo	100	—	100
Sůl	30	—	30
Hmotnost potravin	1430	260	1170
Ztráty celkem			170
Hmotnost hotového výrobku			1000

19958 — PŘÍRODNÍ KAROTKA

10 porcí

1 porce: 100 g

Porce karotky podušené na másle se solí. Karotka je nakrájená na kostičky nebo na drobnější tenčí hranolky. Pokrm má jemnou vůni a chuť.

Výrobní postup:

Oškrábanou a opláchnutou karotku nakrájíme na kostičky nebo drobnější hranolky, zalijeme trochou vařící vody, osolíme a dusíme téměř do měkka.

Měkkou mrkev zjemníme rozpuštěným máslem, osolíme a krátce podusíme.

Přírodní karotku připravujeme na objednávku.

Podáváme ji jako doplněk různých pokrmů.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Mrkev (karotka)	1300	260	1040
Máslo	100	—	100
Sůl	30	—	30
Hmotnost potravin	1430	260	1170
Ztráty celkem			170
Hmotnost hotového výrobku			1000

19959 — BRAMBORY PEČENÉ NA CIBULCE

10 porcí

1 porce: 150 g

Porce uvařených šťouchaných brambor, zapečených na cibulce. Brambory jsou na povrchu opečené, mají typickou vůni a chuť.

Výrobní postup:

Čerstvě oškrábané brambory zbavíme oček, opláchneme, překrájíme na menší kousky, zalijeme horkou vodou, osolíme, přidáme kmín a pod poklicí uvaříme do měkka.

Vařené brambory odcedíme, rozšťoucháme a necháme vychladnout.

Cibuli oloupeme, nakrájíme na drobno a krátce podusíme do růžova na sádle ve velké pánvi. K cibuli přidáme šťouchané brambory, rozetřeme je po celé ploše pánve a v troubě zapečeme.

Porce brambor vykrajujeme z pánve plochou lžící a pokládáme na talíře opečenou stranou navrch.

Podáváme je jako doplněk různých pokrmů.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory	2670	1070	1600
Sůl	30	—	30
Kmín	3	—	3
Cibule	100	15	85
Sádlo škvařené	100	—	100
Hmotnost potravin	2903	1085	1818
Ztráty celkem			318
Hmotnost hotového výrobku			1500

19960 — OCTOVÝ KŘEN

10 porcí

1 porce: 100 g

Porce octového křenu. Křen je jemně strouhaný, ostřejší vůně a pikantní chuti.

Výrobní postup:

Oloupaný, očištěný křen nastrouháme a spaříme horkým, nemastným vývarem.

Křen necháme vychladnout, ochutíme solí, cukrem, octem a promícháme.

Octový křen podáváme v omáčníku jako přílohu k vařenému masu, popřípadě i k jiným pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Křen	300	75	225
Vývar A, receptura č. 10201	700	—	700
Sůl	10	—	10
Cukr	80	—	80
Ocet	50	—	50
Hmotnost potravin	1140	75	1065
Ztráty celkem			65
Hmotnost hotového výrobku			1000

19961 — JABLKOVÝ KŘEN

10 porcí

1 porce: 100 g

Porce jablkového křenu. Jablkový křen má typickou vůni a pikantní chuť.

Výrobní postup:

Oloupaný, očištěný křen nastrouháme, spaříme nemastným vývarem a necháme vychladnout.

Ke křenu pak přidáme oloupaná, nastrouhaná jablka, směs osolíme, ochutíme cukrem a octem a promícháme.

Jablkový křen podáváme v omáčníku jako přílohu k různým druhům vařeného masa, popřípadě i k jiným pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Křen	200	50	150
Vývar A, receptura č. 10201	700	—	700
Jablka	200	70	130
Sůl	10	—	10
Cukr	80	—	80
Ocet	50	—	50
Hmotnost potravin	1240	120	1120
Ztráty celkem			120
Hmotnost hotového výrobku			1000

19962 — ŠOULET

10 porcí

1 porce: 150 g

Na přílohu podáváme 150 g (1/2 porce) šouletu, připraveného podle receptury č. 19305 na str. 521.

19963 — BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY S HOUSKOU

10 porcí

1 porce: 200 g (4—5 plátků)

Porce bramborových knedlíků s houskou, nakrájených na plátky, omaštěných sádlem.

Výrobní postup:

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme je a vychlazené semeleme nebo nastrouháme.

Do brambor přidáme vejce, prosátou hrubou mouku, krupici, směs osolíme a vypracujeme tuhé těsto.

Nakonec do těsta zamícháme žemlí nakrájenou na kostičky.

Těsto rozdělíme na stejnoměrné díly a tvarujeme z nich podlouhlé šišky, asi 20 cm dlouhé a 5 cm v průměru.

Připravené šišky zavaříme do mírně osolené vody a vaříme zvolna asi 20—25 minut. (Po zavaření knedlíky nadzvedneme ode dna, aby se nepřichytily.)

Vařené knedlíky vyjmeme a nakrájíme na plátky.

Podle potřeby plátky knedlíků nahříváme v páře.

Bramborové knedlíky podáváme jako přílohu k různým pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory	1700	340	1360
Vejce 2 ks	80	—	80
Mouka hrubá	300	—	300
Krupice	200	—	200
Sůl	20	—	20
Žemle — veka	150	—	150
Hmotnost potravin	2450	340	2110
Ztráty celkem			110
Hmotnost hotového výrobku			2000

19963/A — BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY S HOUSKOU, MAŠTĚNÉ

10 porcí

1 porce: 205 g (4—5 plátků)

Porce bramborových knedlíků krájených na plátky a omaštěných sádlem. Čerstvé bramborové knedlíky mají typickou vůni a chuť, jsou křehké, na řezu jsou viditelné kousky žemle.

Výrobní postup:

Výrobní postup je obdobný jako u receptury č. 19963.

Při podávání omastíme bramborové knedlíky rozpuštěným sádlem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Brambory	1700	340	1360
Vejce 2 ks	80	—	80
Mouka hrubá	300	—	300
Krupice	200	—	200
Sůl	20	—	20
Žemle — veka	150	—	150
Sádlo škvařené	50	—	50
Hmotnost potravin	2500	340	2160
Ztráty celkem			110
Hmotnost hotového výrobku			2050

19964 — KARLOVARSKÉ KNEDLÍKY

10 porcí

1 porce: 160 g (3—4 ks)

Porce vařených karlovarských knedlíků, nakrájených na plátky. Knedlíky mají jemnou vůni a chuť, jsou křehké, na řezu jsou viditelné kousky žemle.

Výrobní postup:

Den staré žemle nakrájíme na kostky a pokropíme částí mléka, které necháme vsáknout. Vejce rozklepeme a pečlivě oddělíme žloutky od bílků.

Žloutky rozšleháme ve zbylém mléce, přilijeme je k navlhlým žemlím, přidáme prosátou mouku, opláchnutou sekanou petrželovou nať a směs osolíme; nakonec přidáme sníh ušlehaný z bílků a lehce promícháme.

Z těsta tvarujeme šišky, zabalíme je do velkých, navlhčených, tukem pomaštěných ubrousků, upevníme motouzem a zavaříme do vařící vody.

Knedlíky v ubrousku vaříme zvolna asi 20 minut. Uvařené vybalíme a nakrájíme na tenké plátky.

Karlovarské knedlíky podáváme jako přílohu k jemnějším pokrmům z masa nebo k lehkým zdravotním pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Žemle — veka	680	—	680
Mléko konzumní	600	—	600
Vejce 5 ks	200	—	200
Mouka hrubá	110	—	110
Sůl	30	—	30
Petrželová nať	20	5	15
Margarín	20	—	20
Hmotnost potravin	1660	5	1655
Ztráty celkem			55
Hmotnost hotového výrobku			1600

19965 — SALÁTOVÝ PŘÍVAREK

10 porcí

(Hlávkový salát dušený na smetaně)

1 porce: 150 g

Porce dušeného hlávkového salátu na smetaně. Pokrm má jemnou vůni a pikantní chuť, je zahuštěný zásmažkou.

Výrobní postup:

Z oleje a prosáté hladké mouky připravíme světlou zásmažku, zalijeme ji mlékem, osolíme, dobře rozšleháme a provaříme.

Do provařené omáčky přidáme očištěný, propláchnutý hlávkový salát, překrájený na větší kousky. Pokrm ochutíme cukrem, octem, zjemníme kysanou smetanou a krátce podusíme.

Salátový přívarek podáváme jako přílohu k různým pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Olej stolní	200	—	200
Mouka hladká	100	—	100
Mléko konzumní	500	—	500
Sůl	20	—	20
Hlávkový salát	2000	500	1500
Smetana kysaná 12%	200	—	200
Ocet	50	—	50
Cukr	80	—	80
Hmotnost potravin	3150	500	2650
Ztráty celkem			1150
Hmotnost hotového výrobku			1500

19966 — MÁSLO BYLINKOVÉ

10 porcí

Máslo bylinkové musí být čerstvé. Má typickou jemnou vůni a chuť.

Výrobní postup:

Měkké máslo pečlivě promícháme s bylinkovou směsí, uhněteme váleček, zabalíme jej do pergamínového papíru (nebo alobalu) a uložíme do chladničky.

Bylinkové máslo používáme zejména na dochucování minutkových pokrmů, nebo jako doplněk k různým pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Máslo	140	—	140
Bylinková směs, receptura č. 19974	70	—	70
Hmotnost potravin	210	—	210
Ztráty celkem			10
Hmotnost hotového výrobku			200

19967 — MÁSLO KAPAROVÉ

10 porcí

Máslo kaparové musí být čerstvé. Má typickou kaparovou vůni a chuť.

Výrobní postup:

Měkké máslo pečlivě promícháme s jemně rozsekanými kapary, uhněteme váleček, zabalíme jej do pergamínového papíru (nebo alobalu) a uložíme do chladničky.

Kaparové máslo používáme zejména na dochucování minutkových pokrmů, nebo jako doplněk k různým pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Máslo	180	—	180
Kapary nakládané, bez nálevu	30	—	30
Hmotnost potravin	210	—	210
Ztráty celkem			10
Hmotnost hotového výrobku			200

19968 — MÁSLO KARI

10 porcí

Kari máslo musí být čerstvé. Má typickou kořeněnou vůni a chuť.

Výrobní postup:

Kari koření zpěníme na části másla a necháme vychladnout. Pak je pečlivě promícháme s měkkým máslem, uhněteme váleček, zabalíme do pergamínového papíru (nebo alobalu) a uložíme do chladničky.

Kari máslo používáme zejména na dochucování minutkových pokrmů nebo na zjemňování některých speciálních omáček.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Máslo	200	—	200
Kari koření	10	—	10
Hmotnost potravin	210	—	210
Ztráty celkem			10
Hmotnost hotového výrobku			200

19969 — MÁSLO KEČUPOVÉ

10 porcí

Kečupové máslo musí být čerstvé. Má růžovou až načervenalou barvu a typickou vůni a chuť.

Výrobní postup:

Měkké máslo pečlivě promícháme s kečupem, uhněteme váleček, zabalíme jej do pergamínového papíru (nebo alobalu) a uložíme do chladničky.

Kečupové máslo používáme zejména na dochucování minutkových pokrmů nebo na zjemňování některých speciálních omáček, nebo jako doplněk k různým pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Máslo	150	—	150
Kečup	60	—	60
Hmotnost potravin	210	—	210
Ztráty celkem			10
Hmotnost hotového výrobku			200

19970 — MÁSLO KŘENOVÉ

10 porcí

Křenové máslo musí být čerstvé. Má typickou vůni a chuť.

Výrobní postup:

Měkké máslo promícháme s očištěným, jemně nastrouhaným křenem, uhněteme váleček, zabalíme jej do pergamínového papíru (nebo alobalu) a uložíme do chladničky.

Křenové máslo používáme zejména na dochucování minutkových pokrmů, nebo jako doplněk k různým pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Máslo	120	—	120
Křen	120	30	90
Hmotnost potravin	240	30	210
Ztráty celkem			10
Hmotnost hotového výrobku			200

19971 — MÁSLO PAŽITKOVÉ — PETRŽELOVÉ

10 porcí

Pažitkové máslo musí být čerstvé. Má jemnou vůni a chuť.

Měkké máslo pečlivě promícháme s opláchnutou, jemně nakrájenou pažitkou nebo petrželovou natí, uhněteme váleček, zabalíme jej do pergamínového papíru (nebo alobalu) a uložíme do chladničky.

Pažitkové — petrželové máslo používáme zejména na dochucování minutkových pokrmů a k zjemňování speciálních omáček a polévek, nebo jako doplněk k různým pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Máslo	160	—	160
Pažitka — petrželová nať	60	15	45
Hmotnost potravin	220	15	205
Ztráty celkem			5
Hmotnost hotového výrobku			200

19972 — MÁSLO SARDELOVÉ

10 porcí

Sardelové máslo musí být čerstvé. Má typickou vůni a chuť.

Výrobní postup:

Měkké máslo pečlivě promícháme se sardelovou pastou, uhněteme váleček, zabalíme jej do pergamínového papíru (nebo alobalu) a uložíme do chladničky.

Sardelové máslo používáme zejména na dochucování minutkových pokrmů, nebo jako doplněk k různým pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Máslo	160	—	160
Sardelová pasta	50	—	50
Hmotnost potravin	210	—	210
Ztráty celkem			10
Hmotnost hotového výrobku			200

19973 — MÁSLO ŽAMPIÓNOVÉ

10 porcí

Žampiónové máslo musí být čerstvé. Má typickou jemnou vůni a chuť.

Výrobní postup:

Očištěné, opláchnuté žampióny drobně rozsekáme, podusíme na části másla a necháme vychladnout.

Měkké máslo pečlivě promícháme se žampióny, uhněteme váleček, zabalíme jej do pergamínového papíru (nebo alobalu) a uložíme do chladničky.

Žampiónové máslo používáme zejména na dochucování minutkových pokrmů nebo k zjemňování speciálních omáček a polévek i jako doplněk k různým pokrmům.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Máslo	160	—	160
Žampióny	70	3,5	66,5
Hmotnost potravin	230	3,5	226,5
Ztráty celkem			26,5
Hmotnost hotového výrobku			200

19974 — BYLINKOVÁ SMĚS

10 porcí

Bylinková směs (koření) musí být čerstvá a jemně rozsekaná.

Výrobní postup:

Dobře okapané nakládané hříbky, kapary, okurky, sardele, oloupanou cibuli, stonků zbavenou, opláchnutou petrželovou nať a pečlivě opláchnutou citrónovou kůru jemně rozsekáme.

Směs bylinkového koření uchováváme ve skleněné nebo porcelánové nádobě v chladničce.

Bylinkovou směs (koření) používáme při úpravě různých pokrmů, zejména k dochucování apod.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hříbky nebo žampióny v octě, bez nálevu	40	—	40
Kapary nakládané, bez nálevu	20	—	20
Okurky sterilované, bez nálevu	50	—	50
Sardelové řezy (pasta)	20	—	20
Cibule	60	9	51
Petrželová nať	40	10	30
Citrón	20	2	18
Hmotnost potravin	250	21	229
Ztráty celkem			29
Hmotnost hotového výrobku			200

19975 — CIBULE SMAŽENÁ

10 porcí

1 porce: 30 g
Smažená cibule nesmí být přesmažená a hořká.

Výrobní postup:

Oloupanou, drobně nakrájenou cibuli nasypeme do horkého sádla, za stálého míchání ji usmažíme do světle nazlátlé barvy, odstavíme a necháme zchladit.

Smaženou cibuli používáme na maštění některých příloh nebo bezmasých pokrmů.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Cibule	250	37,5	212,5
Sádlo škvařené	250	—	250
Hmotnost potravin	500	37,5	462,5
Ztráty celkem			162,5
Hmotnost hotového výrobku			300

19976 — CIBULE SMAŽENÁ SE SLANINOU

10 porcí

1 porce: 30 g
Smažená cibule nesmí být přesmažená a hořká.

Výrobní postup:

Slaninu nakrájíme na drobné kostičky a částečně na pánvi roztavíme. Přidáme k ní oloupanou, na drobno nakrájenou cibuli, za stálého míchání osmahneme do světle nazlátlé barvy, odstavíme a necháme mírně zchladit.

Cibuli smaženou se slaninou používáme na maštění některých příloh nebo bezmasých pokrmů.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Slanina bez kůže	300	—	300
Cibule	200	30	170
Hmotnost potravin	500	30	470
Ztráty celkem			170
Hmotnost hotového výrobku			300

19977 — MOUČNÉ MÁSLO

(Polotovar pro úpravu minutek)

1200 g

Moučné máslo musí být čerstvé, dobře prohnětené.

Výrobní postup:

Měkké máslo dobře promícháme s prosátou hladkou moukou, uhněteme váleček, zabalíme jej do pergamínového papíru (nebo alobalu) a uložíme do chladničky.

Před expedicí na úsek minutek nakrájíme vychlazené máslo na 12g dílky (pro snazší manipulaci a kontrolu dávek), které vložíme do studené vody s ledem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Máslo	1000	—	1000
Mouka hladká	220	—	220
Hmotnost potravin	1220	—	1220
Ztráty celkem			20
Hmotnost hotového výrobku			1200

19978 — POLÉVKOVÉ NUDLE DOMÁCÍ (polotovar)

1000 g

Domácí polévkové nudle jsou jemně krájené.

Výrobní postup:

Z prosáté mouky, vajec a vody vypracujeme těsto, které rozdělíme na několik bochánků a necháme přikryté odpočinout.

Bochánky rozválíme na pomoučeném vále na tenké placky a po zaschnutí je obvyklým způsobem rozkrájíme na tenčí polévkové nudle (popřípadě krájíme i jiné tvary).

Nudle necháme dobře proschnout a uložíme v suchém skladu.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Mouka hrubá	800	—	800
Vejce 5 ks	200	—	200
Voda pitná	100	—	100
Mouka hrubá na vyvalování	100	—	100
Hmotnost potravin	1200	—	1200
Ztráty celkem			200
Hmotnost hotového výrobku			1000

19979 — PRAŽSKÝ SVÍTEK

10 porcí

1 porce: 40 g

Porce pražského svítku nakrájeného na stejnoměrné kostky. Vložku svítku tvoří šunka a hrášek.

Výrobní postup:

Vejce rozklepneme a pečlivě oddělíme žloutky od bílků.

Žloutky vymícháme do běla s dvěma třetinami másla a trochou soli, přidáme sníh ušlehaný z bílků a lehce promícháme.

Pak za pozvolného promíchávání přisypeme čtyři pětiny prosáté mouky a nakonec vmícháme šunku nakrájenou na kostičky a okapaný hrášek.

Připravenou hmotu rozetřeme do máslem vymaštěného a moukou vysypaného pekáče (nebo na plech) a upečeme v mírně vyhřáté troubě do růžova.

Pražský svítek krájíme na stejnoměrné malé kostky a vkládáme do polévky těsně před podáváním.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vejce 3 ks	120	—	120
Máslo	80	—	80
Sůl	10	—	10
Mouka hladká	100	—	100
Šunka	100	—	100
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	100	—	100
Hmotnost potravin	510	—	510
Ztráty celkem			110
Hmotnost hotového výrobku			400

19980 — ŽAMPIÓNOVÝ SVÍTEK

10 porcí

1 porce: 40 g

Porce žampiónového svítku nakrájeného na stejnoměrné kostky. Vložku svítku tvoří na kostičky nakrájené žampióny a sekaná petrželová nať.

Výrobní postup:

Očištěné, opláchnuté žampióny nakrájíme na drobné kostičky a krátce podusíme na 30 g másla.

Vejce rozklepeme a pečlivě oddělíme žloutky od bílků.

Žloutky vymícháme do běla s 50 g másla a trochou soli, přidáme sníh ušlehaný z bílků a lehce promícháme.

Za pozvolného promíchávání přisypáváme 100 g prosáté hladké mouky a nakonec přimícháme dušené žampióny a opláchnutou, drobně sekanou petrželovou nať.

Připravenou hmotu rozetřeme do máslem vymaštěného a moukou vysypaného pekáče (nebo na plech) a upečeme v mírně vyhřáté troubě do růžova.

Upečený vychladlý svítek krájíme na stejnoměrné malé kostky a vkládáme do polévky těsně před podáváním.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Žampióny	200	10	190
Máslo	100	—	100
Vejce 3 ks	120	—	120
Sůl	10	—	10
Mouka hladká	120	—	120
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	560	12,5	547,5
Ztráty celkem			147,5
Hmotnost hotového výrobku			400

POKRMY S POUŽITÍM MASOVÝCH KONZERV

V zařízeních veřejného stravování je možno v případě nutnosti připravovat pokrmy s použitím konzervovaného masa podle uvedených receptur, popřípadě podle dalších — individuálních — receptur.

Ceny pokrmů z konzervovaného masa se vypočtou podle platného ceníku maloobchodních cen MC-7/71/1982 — obor 903 — Směrnice pro tvorbu cen v restauračním stravování.

19979 — PRAŽSKÝ SVÍTEK

10 porcí

1 porce: 40 g

Porce pražského svítku nakrájeného na stejnoměrné kostky. Vložku svítku tvoří šunka a hrášek.

Výrobní postup:

Vejce rozklepneme a pečlivě oddělíme žloutky od bílků.

Žloutky vymícháme do běla s dvěma třetinami másla a trochou soli, přidáme sníh ušlehaný z bílků a lehce promícháme.

Pak za pozvolného promíchávání přisypeme čtyři pětiny prosáté mouky a nakonec vmícháme šunku nakrájenou na kostičky a okapaný hrášek.

Připravenou hmotu rozetřeme do máslem vymaštěného a moukou vysypaného pekáče (nebo na plech) a upečeme v mírně vyhřáté troubě do růžova.

Pražský svítek krájíme na stejnoměrné malé kostky a vkládáme do polévky těsně před podáváním.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vejce 3 ks	120	—	120
Máslo	80	—	80
Sůl	10	—	10
Mouka hladká	100	—	100
Šunka	100	—	100
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	100	—	100
Hmotnost potravin	510	—	510
Ztráty celkem			110
Hmotnost hotového výrobku			400

19980 — ŽAMPIÓNOVÝ SVÍTEK

10 porcí

1 porce: 40 g

Porce žampiónového svítku nakrájeného na stejnoměrné kostky. Vložku svítku tvoří na kostičky nakrájené žampióny a sekaná petrželová nať.

Výrobní postup:

Očištěné, opláchnuté žampióny nakrájíme na drobné kostičky a krátce podusíme na 30 g másla.

Vejce rozklepeme a pečlivě oddělíme žloutky od bílků.

Žloutky vymícháme do běla s 50 g másla a trochou soli, přidáme sníh ušlehaný z bílků a lehce promícháme.

Za pozvolného promíchávání přisypáváme 100 g prosáté hladké mouky a nakonec přimícháme dušené žampióny a opláchnutou, drobně sekanou petrželovou nať.

Připravenou hmotu rozetřeme do máslem vymaštěného a moukou vysypaného pekáče (nebo na plech) a upečeme v mírně vyhřáté troubě do růžova.

Upečený vychladlý svítek krájíme na stejnoměrné malé kostky a vkládáme do polévky těsně před podáváním.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Žampióny	200	10	190
Máslo	100	—	100
Vejce 3 ks	120	—	120
Sůl	10	—	10
Mouka hladká	120	—	120
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	560	12,5	547,5
Ztráty celkem			147,5
Hmotnost hotového výrobku			400

POKRMY S POUŽITÍM MASOVÝCH KONZERV

V zařízeních veřejného stravování je možno v případě nutnosti připravovat pokrmy s použitím konzervovaného masa podle uvedených receptur, popřípadě podle dalších — individuálních — receptur.

Ceny pokrmů z konzervovaného masa se vypočtou podle platného ceníku maloobchodních cen MC-7/71/1982 — obor 903 — Směrnice pro tvorbu cen v restauračním stravování.

1 — JEMNÁ MASOVÁ POLÉVKA

10 porcí

1 porce: 0,33 l

Výrobní postup:

Z tuku a prosáté mouky připravíme světlou zásmažku, zalijeme ji prochladlým vývarem, rozšleháme a zvolna vaříme nejméně 30 minut. Pak přidáme jemně mleté maso z konzervy, část mléka, opepříme a za stálého míchání necháme přejít var.

Hotovou polévku zjemníme žloutkem rozšlehaným se zbylým mlékem, dochutíme opláchnutou, jemně krájenou petrželovou natí, polévkovým kořením a podle potřeby přisolíme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Margarín	100	—	100
Mouka hladká	120	—	120
Vývar B, receptura č. 10101	2500	—	2500
Hovězí maso — konzerva	250	—	250
Mléko konzumní	500	—	500
Pepř mletý	1	—	1
Žloutek 1 kus	20	—	20
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Polévkové koření	10	—	10
Sůl	10	—	10
Hmotnost potravin	3521	2,5	3518,5
Ztráty celkem			218,5
Množství hotové polévky			3300

2 — HOVĚZÍ VÝVAR S MASOVÝMI NOKY

10 porcí

1 porce: 0,33 l včetně 60 g noků (3 ks)

Výrobní postup:

Do vařícího mléka s tukem zasypeme za stálého míchání prosátou hrubou mouku a mícháme, až vznikne hladké, nelepivé těsto. Po částečném zchladnutí vmícháme do těsta postupně vejce, polohrubě umleté hovězí maso z konzervy, pepř, se solí utřený česnek, ve vodě máčenou a dobře vymačkanou žemli, strouhanou cibuli a vše dobře promícháme.

Z připravené hmoty tvarujeme malé, asi 20g noky, které zaváříme do vařícího vývaru a zvolna je vaříme asi 5 minut. Uvařené noky udržujeme zvlášť v malém množství horkého vývaru a přidáváme je do vývaru při podávání.

Vývar před podáváním ochutíme polévkovým kořením a opláchnutou a jemně sekanou petrželovou natí.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Mléko konzumní	100	—	100
Margarín	20	—	20
Mouka hrubá	60	—	60
Vejce 1 kus	40	—	40
Hovězí maso — konzerva	300	—	300
Pepř mletý	1	—	1
Česnek	10	1	9
Sůl	10	—	10
Žemle — veka	100	—	100
Voda pitná na máčení žemle — podle potřeby			
Cibule	50	7,5	42,5
Vývar A, receptura č. 10201	3000	—	3000
Polévkové koření	20	—	20
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Hmotnost potravin	3721	11	3710
Ztráty celkem			410
Množství hotové polévky			3300

3 — GULÁŠOVÁ POLÉVKA — podle receptury č. 10130 — 10 porcí

Místo 300 g hovězího výřezu na 10 porcí použijeme stejné množství hovězího masa konzervovaného. Dávky ostatních potravin se nemění.

Změna ve výrobním postupu:

Na celé dávce tuku slabě osmahneme jemně krájenou cibuli, zasypeme ji prosátou moukou, osmažíme do růžova, přimícháme papriku a ihned zalijeme vlažným vývarem. Za občasného prošlehání uvedeme do varu a vaříme nejméně 1/2 hodiny.

Uvařenou polévku okořeníme, přidáme vařené, na kostky nakrájené brambory i s vlastním vývarem, na kostky krájené konzervované maso a povaříme ještě asi 3—5 minut.

4 — HOVĚZÍ ZÁVITEK PLNĚNÝ SEKANÝM MASEM — podle receptury č. 11121 — 10 porcí

Příprava náplně:

Žemli na kostky krájenou zalijeme mlékem a necháme, až se do žemlí vsaje. Pak přidáme hrubě umleté maso, strouhanou housku, vejce, slaninu krájenou na kostičky, sůl, jemně krájenou cibuli, pepř a vše dobře promícháme.

Naplněné závitky upravíme podle výrobního postupu uvedeného v platné receptuře.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Náplň:			
Žemle — veka	80	—	80
Mléko do žemlí	50	—	50
Hovězí maso — konzerva	150	—	150
Vepřové maso — konzerva	200	—	200
Houska strouhaná	50	—	50
Vejce nebo bílky	80	—	80
Slanina s kůží	25	1	24
Sůl	10	—	10
Cibule	50	7,5	42,5
Pepř mletý	1	—	1

Dávky ostatních potravin se nemění

5 — HOVĚZÍ ZÁVITEK S RÝŽOVOU NÁPLNÍ — podle receptury č. 11135 — 10 porcí

Výrobní postup:

Výrobní postup se mění pouze v tom, že místo syrového masa do náplně použijeme předepsané množství masa z konzervy.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso zadní kuch. uprav.	1000	—	1000
Vepřové maso — konzerva	200	—	200
Vejce nebo bílky	80	—	80

Dávky ostatních potravin se nemění

6 — ŠPANĚLSKÝ PTÁČEK Z TELECÍHO MASA — podle receptury č. 12110 — 10 porcí

Výrobní postup:

Konzervované hovězí a vepřové maso umeleme nahrubo (aby náplň nebyla příliš kašovité konzistence).

Dále postupujeme podle platné receptury.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Náplň:			
Hovězí maso — konzerva	100	—	100
Vepřové maso — konzerva	100	—	100
Vejce nebo bílky	80	—	80

Dávky ostatních potravin se nemění

7 — DALMATSKÉ ČUFTY — podle receptury č. 15411

10 porcí

Změny ve výrobním postupu:

Předem osolené syrové hovězí maso jemně umeleme a vyšleháme s vejci v lepivý, jemný prát, do kterého vmícháme hrubě mleté konzervované maso spolu se žemlí, máčenou ve vodě a pečlivě vymačkanou, prosátou moukou a kořením.

Dále postupujeme podle platné receptury.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	300	—	300
Vejce 3 ks	120	—	120
Hovězí maso — konzerva	200	—	200
Vepřové maso — konzerva	400	—	400
Žemle — veka	100	—	100
Voda pitná na máčení žemle — podle potřeby			
Mouka hladká do masa	70	—	70

Dávky ostatních potravin se nemění

8 — CHLUPATÉ KNEDLÍKY S VEPŘOVÝM MASEM

10 porcí

1 porce: 290 g, z toho 90 g masa včetně sádla a 200 g chlupatých knedlíků

Výrobní postup:

Podle receptury č. 19411 — CHLUPATÉ KNEDLÍKY SE ZELÍM na str. 528.)

Konzervované vepřové maso vložíme do pekáče, podle potřeby je osolíme, okmínujeme a necháme v troubě krátce opéci do zlatova.

Čerstvě vařené chlupaté knedlíky dáme na teplý talíř, navrch položíme kousky opečeného masa a omastíme vypečeným sádlem.

Jako přílohu můžeme podávat připravené kysané zelí nebo zeleninové saláty.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřové maso — konzerva	1000	—	1000
Sůl	15	—	15
Kmín	2	—	2
Knedlíky:			
Brambory	2920	1170	1750
Mouka hrubá	600	—	600
Vejce 1 kus	40	—	40
Sůl	30	—	30
Hmotnost potravin	4607	1170	3437
Ztráty celkem			537
Hmotnost hotového výrobku			2900

9 — VEPŘOVÁ PEČENĚ

10 porcí

1 porce: 90 g masa včetně vypečeného sádla

Výrobní postup:

Konzervované vepřové maso vložíme do pekáče, podle potřeby osolíme, okmínujeme a necháme v troubě opéci do zlatova.

Pečené maso podáváme s obvyklou přílohou, tj. s houskovými nebo bramborovými knedlíky, zelím, s hrachem a podobně.

Vypečeným sádlem mastíme přílohu.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřové maso — konzerva	1000	—	1000
Sůl	15	—	15
Kmín	2	—	2
Hmotnost potravin	1017	—	1017
Ztráty celkem			117
Hmotnost hotového výrobku			900

10 — DŽUVEČ — podle receptury č. 13111 — 10 porcí

Místo recepturou stanovených dávek: 1000 g vepřového bůčku a 200 g škvařeného sádla použijeme 950 g vepřového masa z konzervy. Dávky ostatních potravin se nemění.

Změny ve výrobním postupu:

Konzervované vepřové maso rozkrájíme na kousky, vložíme do pekáče a necháme v troubě propéci.

Vyškvařené sádlo slijeme a postupujeme podle výrobního postupu uvedeného v receptuře.

11 — RIZOTO S VEPŘOVÝM MASEM — podle receptury č. 13115 — 10 porcí

Místo recepturou stanovených dávek: 1000 g vepřové plece bez kosti nebo ořezu a 120 g sádla použijeme 1100 g vepřového masa konzervovaného. Dávky ostatních potravin se nemění.

Změny ve výrobním postupu:

Konzervované vepřové maso rozkrájíme na kousky, vložíme do pekáče a necháme krátce opéci. Vypečené sádlo slijeme a použijeme k další přípravě podle uvedeného postupu. Opečené maso vmícháme až do hotového rizota.

12 — KROUPOVÝ PILAV — podle receptury č. 13119 — 10 porcí

Místo recepturou stanovených dávek: 500 g vepřové plece b. k. nebo ořezu a 240 g sádla škvařeného použijeme 700 g konzervovaného vepřového masa. Dávky ostatních potravin se nemění.

Změny ve výrobním postupu:

Konzervované vepřové maso rozkrájíme na drobnější kousky a na pekáči je v troubě necháme opéci. Vypečené sádlo slijeme a použijeme k další přípravě kroupového pilavu podle výrobního postupu uvedeného v platné receptuře. Opečené maso vmícháme až do hotového pilavu.

13 — KRUPOTO S VEPŘOVÝM MASEM — 10 porcí

1 porce: 290 g včetně sýra

Výrobní postup:

Vyprané kroupy vsypeme do většího množství vařící vody a za občasného míchání je uvaříme do měkka. Vařené kroupy scedíme, propláchneme a necháme okapat.

Na sádle z vepřové konzervy osmažíme jemně krájenou cibuli, přidáme vepřové maso z konzervy, nakrájené na malé kousky, pepř a maso necháme v troubě opéci.

Opečené maso i s tukem vlijeme na vařené kroupy, přidáme hrášek, sůl, promícháme a na pekáči ve vyhřáté troubě necháme zapéci.

Krupoto podáváme posypané jemně nastrouhaným sýrem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřové maso — konzerva	800	—	800
Kroupy velké	700	vařením	2100
Voda pitná na uvaření a propláchnutí krup — podle potřeby			
Cibule	200	30	170
Pepř mletý	2	—	2
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	50	—	50
Sůl	30	—	30
Sýr (moravský bochník apod.)	100	5	95
Hmotnost potravin	1882	35	3247
Ztráty celkem			347
Hmotnost hotového výrobku			2900

14 — BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY PLNĚNÉ VEPŘOVÝM MASEM

10 porcí

1 porce: 330 g včetně osmažené cibule a sádla

Výrobní postup:

Ve slupce uvařené brambory oloupeme a necháme dobře vychladnout.

Konzervované vepřové maso rozkrájíme na drobné kousky a necháme na pekáči v troubě opéci. Z opečeného masa slijeme sádlo a maso necháme vychladnout.

Vychladlé brambory jemně umeleme, přidáme sůl, prosátou hrubou mouku, krupici, vejce a vypracujeme tuhé těsto, které rozválíme na plát a rozkrájíme na čtverce. Na každý čtverec položíme příslušné množství vychladlého opečeného masa a dobře zabalíme. Knedlíky uvaříme v osolené vodě.

Uvařené knedlíky klademe po 4 kusech na teplý talíř a dostatečně je omastíme vypečeným sádlem a cibulí, kterou jsme v sádle osmažili.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřové maso — konzerva	1000	—	1000
Brambory	2920	1170	1750
Sůl	30	—	30
Mouka hrubá	400	—	400
Krupice	150	—	150
Vejce 1 kus	40	—	40
Mouka hladká na vyválení těsta	50	—	50
Cibule	250	37,5	212,5
Hmotnost potravin	4840	1207,5	3632,5
Ztráty celkem			332,5
Hmotnost hotového výrobku			3300

15 — ZAPÉKANÉ BRAMBORY S VEPŘOVÝM MASEM

10 porcí

1 porce: 350 g

Výrobní postup:

Ve slupce uvařené brambory oloupeme, necháme vychladnout a nakrájíme na plátky.

Konzervované vepřové maso nakrájíme na drobné kostky, posypeme je kmínem, vložíme do pekáče a necháme v troubě opéci.

Z pečeného masa slijeme vypečené sádlo, jeho polovinou vymastíme pekáč, do kterého navrstvíme polovinu krájených brambor, vrstvu opečeného masa, trochu osolíme a přikryjeme vrstvou zbývajících plátkovaných brambor. Povrch znovu přisolíme, polijeme druhou polovinou vypečeného sádla a necháme v předem rozehřáté troubě zapéci tak, aby obsah pekáče byl dostatečně prohřátý. Pak povrch přelijeme vejci rozšlehanými s mlékem a zapečeme.

Zapékané brambory krájíme obvyklým způsobem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřové maso — konzerva	1000	—	1000
Brambory	2500	500	2000
Kmín	5	—	5
Sůl	30	—	30
Vejce 10 ks	400	—	400
Mléko konzumní	600	—	600
Hmotnost potravin	4535	500	4035
Ztráty celkem			535
Hmotnost hotového výrobku			3500

16 — JITRNICOVÝ PREJT

10 porcí

1 porce: 150 g

Výrobní postup:

Žemle namočené ve vodě pečlivě vymačkáme, rozmělníme je, přidáme jemně mletá játra, sůl, česnek utřený se solí a vše dobře vymícháme. Vepřové maso rozkrájíme na kusy a necháme je v troubě opéci, aby pustilo všechno sádlo, které slijeme. Vepřové maso potom s hovězím masem umeleme nahrubo, přidáme je k vymíchaným žemlím s játry, přilijeme horký vývar, zamícháme a okořeníme drcenou majoránkou a mletým pepřem.

Částí slitého sádla vymastíme pekáč, ve kterém pak prejt upečeme ve vyhřáté troubě. Zbývajícím vypečeným sádlem mastíme přílohu.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso — konzerva	300	—	300
Vepřové maso — konzerva	500	—	500
Žemle — veka	300	—	300
Voda pitná na máčení žemlí	200	—	200
Vepřová játra	150	7,5	142,5
Sůl	30	—	30
Česnek	15	1,5	13,5
Majoránka, pepř mletý	2	—	2
Vývar B, receptura č. 10101	300	—	300
Hmotnost potravin	1797	9	1788
Ztráty celkem			288
Hmotnost hotového výrobku			1500

17 — JELÍTKOVÝ PREJT

10 porcí

1 porce: 150 g

Výrobní postup:

Žemle nakrájíme na drobné kostičky, zalijeme je procezenou vepřovou krví a necháme vsáknout.

Vepřové maso rozpečeme, aby se vyškvařilo sádlo, které pak slijeme zvlášť, do jiné nádoby. Vepřové maso spolu s hovězím masem umeleme nahrubo a přidáme k žemlím. Na polovině množství vypečeného sádla osmažíme do zlatova jemně nakrájenou cibuli, kterou vlijeme i se sádlem do připravených žemlí, přidáme se solí utřený česnek, majoránku, mletý pepř a směs dobře rozmícháme.

Připravený prejt dáme na sádlem vymaštěný pekáč a upečeme ve vyhřáté troubě. (Prejt je dostatečně pečený, když sražená krev po rozmáčknutí již nebarví.)

Zbývajícím vypečeným sádlem mastíme přílohu.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřové maso — konzerva	500	—	500
Hovězí maso — konzerva	200	—	200
Žemle — veka	300	—	300
Vepřová krev	600	—	600
Cibule	150	22,5	127,5
Sůl	30	—	30
Česnek	15	1,5	13,5
Majoránka, pepř mletý	2	—	2
Hmotnost potravin	1797	24	1773
Ztráty celkem			273
Hmotnost hotového výrobku			1500

18 — MASOVÁ NÁPLŇ (pro další použití)

10 porcí

1 porce: 100 g

Výrobní postup:

Žemle máčené ve vodě umeleme na jemno současně s oloupanou cibulí, přidáme hrubě umleté hovězí a vepřové konzervované maso, vejce, strouhanou housku, pepř, sůl a směs pečlivě promícháme.

Ostatní recepturou stanovené dávky pro uvedené druhy jídel a jejich výtěžnost se nemění.

Náplň můžeme použít také při výrobě pokrmů:
15402 PLNĚNÝ PAPRIKOVÝ LUSK
15403 PLNĚNÁ KAPUSTA
15404 PLNĚNÉ ZELÍ

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso — konzerva	200	—	200
Vepřové maso — konzerva	300	—	300
Žemle — veka	250	—	250
Voda do žemlí	150	—	150
Cibule	50	7,5	42,5
Vejce 2 ks	80	—	80
Houska strouhaná	50	—	50
Pepř mletý	1	—	1
Sůl	20	—	20
Hmotnost potravin	1101	7,5	1093,5
Ztráty celkem			93,5
Hmotnost hotového výrobku			1000

19 — KARBANÁTEK SMAŽENÝ — podle receptury č. 15412

10 porcí

Místo stanovených dávek hovězího a vepřového masa použijeme: 240 g konzervovaného hovězího masa a 200 g konzervovaného vepřového masa. Dávky ostatních potravin a výrobní postup se nemění.

20 — ZAPÉKANÉ FLÍČKY S VEPŘOVÝM MASEM

10 porcí

1 porce: 280 g

Výrobní postup:

Konzervované vepřové maso rozkrájíme na drobné kousky a rozpečeme ve vyhřáté troubě. Vypečené sádlo slijeme a maso necháme zvlášť.

Ve větším množství vařící osolené vody uvaříme do měkka těstovinu, kterou pak scedíme, propláchneme vodou a necháme na cedníku okapat.

K připraveným flíčkům přidáme opečené maso, část vyškvařeného sádla, sůl, koření, polovinu dávky vajec rozšlehaných v mléce a vše dobře promícháme.

Zbývajícím vypečeným sádlem vymastíme pekáč, vložíme připravené flíčky, urovnáme do stejnoměrně vysoké vrstvy a necháme je v troubě zapéci tak dlouho, až se uvnitř dostatečně prohřejí. Pak je přelijeme zbývajícími vejci s mlékem a prudčeji dopečeme, až se na porvchu zbarví do růžova.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Vepřové maso — konzerva	750	—	750
Těstovinové čtverečky velké	800	vařením	1920
Voda pitná na uvaření a propláchnutí těstovin — podle potřeby			
Sůl	30	—	30
Pepř a květ mletý	2	—	2
Vejce 5 ks	200	—	200
Mléko konzumní	400	—	400
Hmotnost potravin	2182	—	3302
Ztráty celkem			502
Hmotnost hotového výrobku			2800

21 — BOLOŇSKÉ SPAGETY S MASEM

10 porcí

1 porce: 320 g včetně kečupu a sýra

Výrobní postup:

Konzervované hovězí a vepřové maso rozkrájíme na drobné kostky a necháme v troubě rozpéci.

Spagety uvaříme ve větším množství osolené vody do měkka, pak je scedíme, propláchneme horkou vodou a necháme okapat. K takto připraveným spagetám přidáme opečené maso včetně sádla a vlastní šťávy, podle potřeby osolíme, zamícháme a necháme v troubě dostatečně prohřát.

Spagety podáváme na teplém talíři, přelité ohřátým kečupem a posypané jemně nastrouhaným tvrdým sýrem.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso — konzerva	200	—	200
Vepřové maso — konzerva	450	—	450
Spagety	700	vařením	1680
Voda pitná na uvaření a propláchnutí těstoviny — podle potřeby			
Sůl	30	—	30
Kečup	800	—	800
Sýr tvrdý	100	5	95
Hmotnost potravin	2280	5	3255
Ztráty celkem			55
Hmotnost hotového výrobku			3200

22 — KLOPSY PO TURECKU — podle receptury č. 15101

10 porcí

Místo recepturou stanovených dávek masa a vajec použijeme:
400 g hovězího masa zadního (čerstvého) kuch. uprav.
250 g konzervovaného hovězího masa
250 g konzervovaného vepřového masa
200 g (5 ks) vajec
Dávky ostatních potravin se nemění.

Změny ve výrobním postupu:

Jemně mleté syrové hovězí maso dobře vymícháme se solí a vejci, pak přidáme hrubě mleté konzervované maso a dál pokračujeme podle stanoveného výrobního postupu.

23 — RIZOLETY SMAŽENÉ

10 porcí

1 porce: 130 g

Výrobní postup:

Konzervované hovězí a vepřové maso umeleme najemno, přisolíme, opepříme, přidáme vejce, opláchnutou a jemně nakrájenou petrželovou nať, pečlivě promícháme a prohřejeme.

Vejce rozšleháme, rozředíme mlékem, přidáme sůl, za neustálého prošlehávání přisypáváme prosátou hladkou a hrubou mouku a připravíme hladké těstíčko, z kterého upečeme v tukem vytřených pánvích tenké slané palačinky.

Upečené palačinky potřeme horkou náplní, svineme, rozřízneme v půli a obalíme v prosáté mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem, ve strouhané housce, vkládáme do horkého oleje a smažíme po všech stranách do zlatova.

Na porci podáváme dvě půlky smažených rizolet.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Náplň:			
Hovězí maso — konzerva	200	—	200
Vepřové maso — konzerva	300	—	300
Sůl	15	—	15
Pepř mletý	1	—	1
Vejce 2 ks	80	—	80
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Palačinky:			
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	200	—	200
Sůl	10	—	10
Mouka hladká	50	—	50
Mouka hrubá	50	—	50
Margarín	50	—	50
Obalování:			
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	150	—	150
Houska strouhaná	250	—	250
Olej stolní na smažení	200	—	200
Hmotnost potravin	1826	2,5	1823,5
Ztráty celkem			523,5
Hmotnost hotového výrobku			1300

24 — OMELETA S MASOVOU NÁPLNÍ

10 porcí

1 porce: 130 g

Výrobní postup:

Na pánvičce rozpustíme máslo, vlijeme na ně dvě vejce rozšlehaná se solí a vidličkou je mícháme na prudším ohni tak dlouho, až se vejce začnou srážet. V tuto dobu vsuneme pánev s vejci do horké trouby a necháme je dopéci do růžova.

Opečenou omeletu potřeme horkou masitou náplní, přeložíme ji v půli, vyklopíme na teplý talíř a expedujeme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Náplň:			
Hovězí maso — konzerva	200	—	200
Vepřové maso — konzerva	300	—	300
Sůl	15	—	15
Pepř mletý	1	—	1
Vejce 2 ks	80	—	80
Petrželová nať	10	2,5	7,5
Omeleta:			
Máslo	150	—	150
Vejce 20 ks	800	—	800
Sůl	20	—	20
Hmotnost potravin	1576	—	1573,5
Ztráty celkem			273,5
Hmotnost hotového výrobku			1300

25 — ZELENINOVÉ ŘÍZKY S MASEM

10 porcí

1 porce: 160 g (2 řízky)

Výrobní postup:

Očištěnou a opláchnutou zeleninu rozkrájíme na větší kusy, vložíme do malého množství vařící slané vody, vaříme ji do poloměkka, pak ji vyjmeme a necháme vychladnout.

Hovězí a vepřové maso umeleme, přidáme jemně umletou zeleninu, hrášek, vejce, prosátou mouku, strouhanou housku, sůl, pepř a promícháme.

Z připravené hmoty tvarujeme oválné ploché řízky o hmotnosti asi 80 g, obalíme je v prosáté mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem, ve strouhané housce a smažíme v horkém oleji po obou stranách do zlatova.

Na jednu porci podáváme dva řízky.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso — konzerva	250	—	250
Vepřové maso — konzerva	250	—	250
Celer	200	40	160
Kapusta	200	40	160
Mrkev	400	80	320
Sůl	20	—	20
Voda pitná na ovaření zeleniny — podle potřeby			
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	100	—	100
Vejce 4 ks	160	—	160
Mouka hladká	50	—	50
Houska strouhaná	150	—	150
Pepř mletý	2	—	2
Olej stolní na smažení	300	—	300
Na obalování:			
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	250	—	250
Hmotnost potravin	2612	160	2452
Ztráty celkem			852
Hmotnost hotového výrobku			1600

26 — SEKANÝ ŘÍZEK V PAŘÍŽSKÉM TĚSTÍČKU

10 porcí

1 porce: 130 g

Výrobní postup:

Hovězí maso předem zasolené jemně ulememe, přidáme vejce a dobře vymícháme. K takto připravenému masu přidáme jemně umletou žemli máčenou v mléce, hrubě mleté konzervované hovězí a vepřové maso, prosátou mouku, jemně strouhanou cibuli, sůl, pepř a vše dobře promícháme.

Z hmoty tvarujeme oválné ploché řízky, máčíme je v těstíčku a smažíme v horkém oleji po obou stranách do zlatova.

Příprava těstíčka:

Vejce s mlékem rozšleháme, pak je zvolna, za stálého šlehání, zasypeme prosátou moukou, přidáme hrášek a osolíme.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso přední b. k.	250	—	250
Sůl	20	—	20
Vejce 2 ks	80	—	80
Žemle — veka	80	—	80
Mléko do žemlí	80	—	80
Hovězí maso — konzerva	250	—	250
Vepřové maso — konzerva	250	—	250
Mouka hladká	50	—	50
Cibule	60	9	51
Pepř mletý	2	—	2
Olej stolní na smažení	200	—	200
Pařížské těstíčko:			
Vejce 3 ks	120	—	120
Mléko konzumní	100	—	100
Mouka hladká	100	—	100
Hrášek sterilovaný, bez nálevu	50	—	50
Sůl	10	—	10
Hmotnost potravin	1702	9	1693
Ztráty celkem			393
Hmotnost hotového výrobku			1300

27 — ČABUREKY SMAŽENÉ — podle receptury č. 15414

10 porcí

Místo recepturou stanovených dávek masa použijeme:

500 g konzervovaného hovězího masa
500 g konzervovaného vepřového masa
100 g vývaru A, receptura č. 10201
Dávky ostatních potravin se nemění.

28 — PELMENĚ PLNĚNÉ MASEM — podle receptury č. 15415

10 porcí

Místo recepturou stanovených dávek masa použijeme:

500 g konzervovaného hovězího masa
500 g konzervovaného vepřového masa
Dávka vody do masa se nepoužije. Dávky ostatních potravin se nemění.

29 — BRAMBOROVÉ KROKETY S MASEM

10 porcí

1 porce: 240 g (4 krokety)

Výrobní postup:

Za syrova oškrábané brambory uvaříme ve slané vodě do měkka, scedíme, ještě horké jemně prolisujeme, přidáme k nim trochu sádla z vepřového konzervovaného masa, prosátou hrubou mouku, vejce, sůl a vše dobře vymícháme v hladké, tuhé těsto.

Hovězí a vepřové konzervované maso umeleme nahrubo.

Z těsta vyválíme plát, rozkrájíme jej na obdélníkové dílky, na každý dílek položíme připravené maso, zabalíme je a tvarujeme válečkové krokety: obalíme je v trojbalu a usmažíme v horkém oleji do zlatova.

Druh potravin	Hmotnost v g hrubá	odpad	čistá
Hovězí maso — konzerva	500	—	500
Vepřové maso — konzerva	500	—	500
Brambory	1400	560	840
Sůl	30	—	30
Voda pitná na uvaření brambor — podle potřeby			
Mouka hrubá	200	—	200
Vejce 2 ks	80	—	80
Na obalování:			
Mouka hladká	100	—	100
Vejce 2 ks	80	—	80
Mléko konzumní	100	—	100
Houska strouhaná	250	—	250
Olej stolní na smažení	200	—	200
Hmotnost potravin	3440	560	2880
Ztráty celkem			480
Hmotnost hotového výrobku			2400

INFORMACE A POKYNY

Záměny surovin při výrobě pokrmů
Přehled hmotností — podílů masné suroviny u vybraných smažených pokrmů
Zákaz nabídky majonézy, salátů s majonézou a doplňků z majonézy k smaženým pokrmům
Seznam výrobků VITANA
ČSN 58 3601 — Hotová jídla a polotovary jídel pro společné stravování — společná ustanovení
ON 58 8171 — Maso dělené pro kuchařské účely
ČSN 57 3099* ST SEV 2434—80 Zabitá hydina
Rozbory — orientační údaje (Zvěřina)
Průměrné ztráty a odpady vzniklé čištěním a krájením některých surovin
Zvýšení hmotnosti některých potravin vařením (dušením)
VITOLAN — speciální tuk (k smažení)
Orientační údaje: průměrné ztráty očištěním, odkostěním, tepelnou úpravou a vychladnutím některých druhů upraveného jatečného masa, drobů, drůbeže a ryb
Přehled dávek základních surovin, ztrát a celkových dávek příloh, zeleniny a salátů
Poznámky

ZÁMĚNY SUROVIN PŘI VÝROBĚ POKRMŮ

Záměny surovin je nezbytné omezit na minimum. Týká se to zejména surovin základních a těch surovin, které výrazně ovlivňují vzhled, vůni, chuť a konzistenci výrobků — jejich celkovou kvalitu, charakter a výtěžnost.

Při dodržení zásad platné cenové tvorby je možno v případě nutnosti vzájemně zaměňovat:

— telecí a vepřový výřez
— margarín, sádlo škvařené
— olej jedlý, pokrmový tuk ztužený (včetně pokrmového tuku se sádlem)
— mléko konzumní, mléko sušené, mléko kondenzované apod.
— smetanu čerstvou, sušenou, kondenzovanou
— vejce, vejce sušená, vejce zmrazená — zmrazené vaječné obsahy
— česnek, česnekovou pastu, česnekové koncentráty
— pažitku, petrželovou nať
— suroviny čerstvé, zmrazené, konzervované, sušené (zelenina, ovoce apod.)
— koření, průmyslově upravené směsi koření a různé kořeninové výrobky

Ministerstvo obchodu ČSR ve spolupráci s orgány ČOI stanovilo na základě výsledků opakovaných zkoušek hmotnost — podíly masné suroviny u vybraných smažených pokrmů **s platností od 15. dubna 1980** podle uvedeného přehledu:

PŘEHLED HMOTNOSTÍ — PODÍLŮ MASNÉ SUROVINY U VYBRANÝCH SMAŽENÝCH POKRMŮ

Název pokrmu		Hmotnost — podíl masné suroviny
RTP		
12205	Telecí řízek smažený	68 g
12607	Pařížský řízek	70 g
13201	Smažené vepřové žebírko	65 g
13201/A	Smažená vepřová krkovička	70 g
13202	Smažený vepřový řízek	74 g
18202	Smažené rybí filé	105 g
RSP		na 100 g výrobku
51406/A	Vepřové řízky smažené	53 g
51421	Smažené rybí filé	62 g

Hmotnost masné suroviny se zjišťuje pečlivým odstraněním obalu (trojobal — mouka, vejce, strouhanka; těstíčko) ve vlažném stavu při podávání smažených pokrmů za tepla, a ve studeném stavu při prodeji na váhu (za studena).

Při zjišťování hmotnosti lze přihlédnout k hmotnostním odchylkám podle ČSN 58 3601 HOTOVÁ JÍDLA A POLOTOVARY JÍDEL PRO SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ — Společná ustanovení.

ZÁKAZ NABÍDKY MAJONÉZY, SALÁTŮ S MAJONÉZOU A DOPLŇKŮ Z MAJONÉZY K SMAŽENÝM POKRMŮM

Opatřením ministerstva obchodu ČSR ze dne 11. 3. 1981 (dopis č. j. 39 343/VS/81) byl vydán zákaz nabídky majonézy a výrobků z majonézy k smaženým pokrmům **s platností od 1. dubna 1981** v následujícím znění:

b) veškeré smažené pokrmy včetně smažených drobů, drůbeže, ryb, sýra, zeleniny, žampiónů apod. nesmí být uváděny na jídelním lístku s přílohou salátů, jejichž součástí je majonéza nebo s doplňkem — omáčkou, připravenou na bázi majonézy (tatarská omáčka a podobné);
(přílohu salát s přísadou majonézy nebo doplněk — majonézovou omáčku lze podat pouze na výslovné přání spotřebitele).

SEZNAM VÝROBKŮ

dodávaných k. p. VITANA Byšice pro veřejné stravování prostřednictvím velkoobchodních skladů Potravin a Jednot

Název:		MC	Pořiz. cena za kg	Počet ks v kart.	ZL	Množství pokrmu v 1 ks bal.
polévka s předvařeným hrachem	5 kg	102,—	16,29	2	6	26 l
hrášková s uz. mas.	5 kg	180,—	33,05	2	6	62,5 l
hrachová polévka	5 kg	41,—	6,28	2	6	62,5 l
hrachová polévka se slaninou	5 kg	60,—	7,69	2	6	62,5 l
pórková polévka	5 kg	125,—	15,61	2	6	62,5 l
bramborová polévka	5 kg	97,—	15,80	2	6	62,5 l
květáková polévka	5 kg	154,—	24,03	2	6	62,5 l
tučná polévka	5 kg	73,—	16,16	2	3	125 l
masový vývar	5 kg	380,—	14,49	2	3	280 l
základní polévková hmota	7 kg	160,—	11,53	1	6	231 l
celerová polévka	5 kg	125,—	15,34	2	6	62,5 l
flíčková polévka s masem	5 kg	162,—	16,61	2	6	71 l
minestra	4 kg	129,—	15,53	2	6	61,5 l
zeleninová krémová polévka	5 kg	152,—	16,59	2	6	66,5 l
uherská polévka	5 kg	235,—	40,10	2	6	62,5 l
ovarová polévka	4 kg	152,—	24,29	2	6	33 l
Polévky pro RaJ						
gulášová polévka	5 kg	105,—	14,90	2	6	55,5 l
knedlíky v prášku	4 kg	29,—	4,46	2	6	7,20 kg
perník v prášku	5 kg	48,—	6,57	2	6	7,— kg
české buchty	5 kg	54,50	5,40	2	6	9,70 kg
bábovka v prášku	5 kg	60,—	6,92	2	6	7,50 kg
lívanečky s ovesnými vločkami	5 kg	50,—	6,81	2	6	9,60 kg
křehké řezy	5 kg	44,—	5,36	2	6	7,— kg
bramborák	6 kg	110,—	13,61	2	6	15,— kg
ovocné knedlíky	5 kg	57,—	6,18	2	6	
bramborové knedlíky	5 kg	62,—	10,87	2	6	
vdolečky v prášku	5 kg	110,—	10,59	2	6	
koprová omáčka RaJ	5 kg	86,—	11,21	2	6	50 l
koktejlmix jahodový	700 g	18,40	13,83		6	7 l
koktejlmix vanilkový	700 g	10,40	9,—		6	7 l

Úřad pro normalizaci a měření

HOTOVÁ JÍDLA A POLOTOVARY JÍDEL PRO SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ
Společná ustanovení

ČSN 58 3601
JK—

Tato norma platí pro výrobu hotových jídel a polotovarů jídel pro společné stravování, určených pro přímý prodej spotřebiteli a pro dodávání těchto výrobků v teplém nebo studeném stavu, nebo k dalšímu zpracování.

I. VŠEOBECNĚ

1. Název jednotlivých výrobků je stanoven příslušnou technickou normou nebo závaznou recepturou vypracovanou pro jednotlivé úseky výroby a recepturou vypracovanou výrobcem (vlastní podniková receptura). Názvy výrobků stanovené závaznou recepturou jsou závazné.

2. Veškerá výroba pro společné stravování se dělí na:

a) výrobu hotových výrobků podávaných v teplém stavu (pokrmy teplé kuchyně),

b) výrobu hotových výrobků podávaných ve studeném stavu (pokrmy studené kuchyně),

c) výrobu polotovarů.

3. Výrobky se vyrábějí podle příslušných technických norem nebo závazných receptur.

4. Druh, jakost a množství surovin potřebných k výrobě jednotlivých druhů výrobků, ztráty výrobní, výtěžnosti a hmotnost hotového výrobku jsou uvedeny v technických normách nebo závazných recepturách.

Poznámka: Jednotlivé podniky stanoví výši ztrát a výtěžnosti podle místních objektivních podmínek s ohledem na technologii a technickou úroveň výroby tak, aby byla zajištěna jakost výrobků a řádné hospodaření se surovinami.

II. POŽADAVKY

Suroviny

5. K výrobě jídel a polotovarů pro společné stravování se používají suroviny zdravotně nezávadné, odpovídající příslušným technickým normám.

Pro výrobu polotovarů se nesmí používat zmrazeného masa. Pro výrobu pokrmů podávaných ve studeném stavu se smí použít zmrazeného masa pouze tehdy, bude-li nejdříve dokonale tepelně zpracováno (pečení atp.).

Přísady a pomocné látky

6. Při výrobě se používají tyto přísady:

a) sůl jedlá podle ČSN 58 0919,

b) kypřicí prášek do pečiva podle příslušné technické normy*),

c) vanilínový cukr s ethylvanilínem podle příslušné technické normy**),

d) koření uvedené v technických normách nebo závazných recepturách,

e) pitná voda podle ČSN 83 0611.

Dehtová barviva pro poživatiny se při výrobě jídel a polotovarů zásadně nesmějí používat; pouze ve výjimečných případech se mohou použít, pokud je to dovoleno technickou normou nebo závaznou recepturou a schváleno hlavním hygienikem ČSR.

Jiné přísady se nesmějí používat.

Smyslové požadavky

7. Charakter a jakost výrobků vyplývá z druhu a jakosti použitých surovin a z technologického postupu.

Při smyslovém hodnocení hotových výrobků se hodnotí celkový vzhled, vůně, chuť a konzistence; u polotovarů se hodnotí celkový vzhled, vůně a popř. konzistence.

8. Vnější vzhled a tvar výrobků je možné po dohodě výrobce s odběratelem vhodnou úpravou přizpůsobit požadavkům odběratele, ale s ohledem na charakter výrobků.

Chemické požadavky

9. Ze sloučenin zdraví škodlivých prvků smějí hotové výrobky a polotovary obsahovat nejvýše (vyjádřeno jako prvek):

olova	1 mg/1000 g,
mědi	25 mg/1000 g,
zinku	30 mg/1000 g,
cínu	50 mg/1000 g.

Použijí-li se při výrobě suroviny konzervované v plechovkách, smějí hotové výrobky a polotovary obsahovat nejvýše 200 mg cínu v 1000 g. Jiné zdraví škodlivé látky nesmějí být přítomny.

10. Použijí-li se chemicky konzervované suroviny, smějí hotové výrobky obsahovat nejvýše takové množství chemických konzervačních činidel, které odpovídá jejich podílu v použitých konzervovaných surovinách.

11. Pokud je podle čl. 6 povoleno přibarvování, smí hotový výrobek obsahovat nejvýše 0,01 % povoleného barviva.

Mikrobiologické požadavky

12. Hotové výrobky a polotovary nesmějí obsahovat patogenní mikroby ani jejich toxiny. Z podmíněně patogenních mikrobů nesmějí obsahovat podmíněně patogenní Enterobakteriaceae, stafylokoky tvořící plasmokoagulázu, dále Pseudomonas aeruginosa a α-hemolytické streptokoky.

Ve výrobku podávaném v teplém stavu nesmějí být dále přítomny bakterie rodu Proteus a coliformní mikroby.

Výrobky podávané ve studeném stavu nesmějí obsahovat

*) ÚNK 56 5607
**) ÚN MPP V-9-59

Účinnost od:
1. 10. 1967

více jedinců B proteus a coliformních mikrobů, než obsahují suroviny k výrobě použité; pro skupiny výrobků uvedené v tabulce platí tyto směrné hodnoty:

Skupina výrobků	Počet jedinců v 1 g výrobku				
	Celkový počet	Coliformní mikroby	Proteus	Kvasinky	Plísně
Saláty, majonézy a výrobky z nich	200 000	1500	100	300	100
Pěny a pomazánky kromě tvarohových*)	300 000	1000	100	200	100
Paštiky**)	200 000	150	100	100	100
Výrobky v aspiku	300 000	100	100	100	100
Rybí výrobky	500 000	500	100	100	100
Výrobky tepelně upravené, podávané za studena	50 000	100	100	—	100

*) Tvarohové pomazánky musí odpovídat mikrobiologickým požadavkům podle ČSN 57 1121 Tvaroh.
**) Ve vzorku odebraném z hloubky.

Pokud počet zárodků rodu Proteus a coliformních mikrobů není více než desetkrát vyšší a výrobek nejeví smyslové změny, je možné jej urychleně doprodat.

Hmotnost porcí

13. Hmotnost jednotlivých porcí výrobků musí odpovídat hmotnostním údajům uvedeným v technických normách nebo závazných recepturách.

14. U výrobků vyráběných a prodávaných podle hmotnosti (vlašský salát, majonéza, uzeniny apod.) se hmotnostní odchylky nedovolují.

U ostatních výrobků se dovolují tyto odchylky:

a) od hmotnosti porce (kusu výrobku) a hmotnosti očištěné hlavní složky (uzenina, maso, sýr apod.)

u 1 porce —10 %,
u 10 porcí — 6 %.

Při kontrole hmotnosti ve výrobnách se váží nejméně 10 porcí. Zjištěné množství hlavní složky se srovnává se stanoveným množstvím bez ohledu na zjištěnou celkovou hmotnost;

b) u salátů s uzeninou (masem)

od hmotnosti uzeniny —10 %.

Ke zkoušce se odebere vzorek hmotnosti 300 g, ze kterého se uzenina vybere a zváží:

c) u kusových výrobků v aspiku

od hmotnosti masa 3 kusů —6 %.

V případě, že odchylka hmotnosti je větší než —6 %, zkouší se 10 výrobků při stejné hmotnostní odchylce;

d) u hlavní složky u polévek od stanovené hmotnosti hlavní složky

ze 3 porcí —20 %
z 10 porcí — 6 %.

Stanoví se pouze u těch polévek, kde závazná receptura udává hmotnost složky v hotovém výrobku:

e) u mléčných nápojů

u 3 porcí —5 % obj.

III. POKYNY PRO VÝROBU

Hlavní zásady technologického postupu

15. Výroba jídel a polotovarů se řídí základními technologickými postupy uvedenými v jednotlivých technických normách nebo závazných recepturách.

16. Při přípravě surovin pro výrobu a při vlastní tepelné úpravě (vaření, dušení, pečení ap.) je nutné dodržovat zejména tyto zásady:

a) Suroviny, u kterých je to žádoucí, se operou nebo opláchnou pod tekoucí vodou. Máčet se mohou jen vyprané luštěniny, přičemž voda na máčení se použije k vaření.

b) Veškeré suroviny se tepelně upravují pouze nezbytně nutnou dobu. Brambory, zelenina, popř. ovoce se tepelně upravují v menších dávkách před podáváním.

c) Polévky, šťávy, omáčky apod., zahuštěné jíškou nebo moukou, musí být dokonale provařeny. Musí se vařit nejméně půl hodiny, počítáno od bodu varu.

d) Při smažení jídel nemá teplota tuku přesáhnout 190 °C. V provozní teplotě lze tuk udržovat pokud není přepálený, nejdéle však 24 hodin. Přepálený tuk se nesmí používat (musí se likvidovat, popř. předat k průmyslovému zpracování).

Při používání tuku VITOLAN lze tento tuk udržovat v provozní teplotě pokud není přepálený, nejdéle však 30 hodin. Přepálený tuk se nesmí používat (musí se likvidovat, popř. předat k průmyslovému zpracování).

Přepracovávání hotových výrobků

17. Hotové výrobky a polotovary se zásadně nepřepracovávají, pouze ve výjimečných případech je možné tyto výrobky přepracovávat, a to za předpokladu, že nepříznivě neovlivní stanovené vlastnosti výrobku, při jehož výrobě se použijí.

18. Výrobky určené pro přepracování mohou mít změněný pouze vzhled, popř. konzistenci, nesmějí však mít výrazně porušenou charakteristickou vůni a chuť a musí odpovídat požadavkům fyzikálně chemickým a mikrobiologickým.

Základní požadavky na technické zařízení a pracovní pomůcky

19. Veškerý inventář a zařízení pro závody společného stravování musí být účelné a zdravotně nezávadné.

20. Součásti strojů, pracovní pomůcky a veškeré zařízení musí vyhovět všem hygienickým a bezpečnostním předpisům a pokud přicházejí do přímého styku se surovinami a výrobky, musí být vyrobeny ze zdravotně nezávadných materiálů, šetřících co nejvíce biologickou hodnotu surovin a výrobků.

IV. ZKOUŠENÍ

21. Hotová jídla a polotovary jídel pro společné stravování se zkoušejí podle ČSN 58 0120 Metody zkoušení hotových jídel a polotovarů jídel (platná od 1. 10. 1968).

V. VÝDEJ A USCHOVÁVÁNÍ

22. Hotové výrobky se zásadně neskladují; pokud je to nezbytné, mohou se uschovávat.

Hotové výrobky se prodávají bezprostředně po dohotovení. Během uschovávání a prodeje je nutné hotové výrobky ošetřovat tak, aby nebyly porušeny jejich jakost, vzhled a zdravotní nezávadnost a odpovídaly fyzikálně chemickým a mikrobiologickým požadavkům.

23. Výdej a uschovávání hotových výrobků podávaných v teplém stavu:

a) Jídla se podávají tak, aby měla teplotu asi 60 °C u hutných pokrmů a 75 °C u tekutých pokrmů a pokud to jejich charakter vyžaduje, podávají se na předehřátých talířích.

b) Jídla se nesmějí dlouho a opakovaně ohřívat. V teplém stavu, tj. připravená k expedici, mohou být udržována nejdéle 3 hodiny od jejich dohotovení. V teplém stavu se udržují tak, aby jejich teplota neklesla pod 70 °C u hutných pokrmů a pod 80 °C u tekutých pokrmů.

c) Při uschovávání se musí jídla nejdříve dokonale prochladit; po prochlazení se uschovávají v chladicím zařízení, nejvýše při +4 °C. Zeleninové, smažené, luštěninové, vaječné a mléčné pokrmy a vařené brambory, pokud nejsou základní surovinou pro další výrobu, se nemají uschovávat.

24. Výdej a uschovávání hotových výrobků podávaných ve studeném stavu:

a) Výrobky se podávají přiměřeně vychlazené na teplotu nejvýše 5 °C.

b) Ihned po dohotovení se výrobky zchladí a uschovávají v chladicím zařízení, ze kterého se vydávají nebo expedují.

c) Nejdelší doba uschovávání je u vybraných druhů výrobků stanovena příslušnými předpisy.*)

d) V teplém období (tj. kdy venkovní teploty dostoupí ve stínu 20 °C a více) se smějí výrobky vystavovat pouze na místě s chladicím zařízením, zajišťujícím teplotu nejvýše +5 °C a chráněném proti slunečnímu záření.

25. Výdej a uschovávání polotovarů jídel:

a) Polotovary jídel se uschovávají ihned po dohotovení v chladicím zařízení při +5 °C, ze kterého se vydávají nebo expedují.

b) Nejdelší doba uschovávání pro jednotlivé druhy polotovarů jídel je stanovena technickými normami nebo závaznými recepturami.

VI. DODÁVÁNÍ A ÚPRAVA

26. Každá dodávka musí mít průvodní doklad, na kterém musí být uvedeno:

a) název výrobku,

b) výrobce,

c) dodávané množství,

d) maloobchodní cena výrobku.

27. Hotové výrobky a polotovary se přepravují v čistých, zdravotně nezávadných transportních obalech (přepravkách, kartónech, termosech ap.), určených výhradně k tomuto účelu, vyhrazených pokud možno pro určité skupiny výrobků, tj. zvlášť pro výrobky studené kuchyně, masité polotovary, bezmasé apod.

Přepravní obaly se po každém použití vymývají horkou vodou a dezinfikují dezinfekčními prostředky schválenými hlavním hygienikem ČSR.

28. Dopravní prostředky musí být čisté, uzpůsobené tak, aby přepravované výrobky byly chráněny před zevními škodlivými vlivy. Dopravní prostředky určené k přepravě hotových jídel a polotovarů se nesmějí používat k přepravě nepotravinářských výrobků.

Hotová jídla a polotovary se musí přepravovat co nejrychleji; v případě, že přeprava trvá delší dobu, zejména v letní době, musí se přepravovat v chladicích vozech nebo alespoň ve vozech tepelně izolovaných.

DODATEK

Souvisící čs. normy

ČSN 57 1121 Tvaroh
ČSN 58 0919 Sůl jedlá
ČSN 83 0611 Pitná voda

Vypracování normy

Zpracovatel: Zájmové sdružení pro rozvoj veřejného stravování, Praha.
Pracovnice Úřadu pro normalizaci a měření: Marie Schauerová.

V tomto dalším nákladu je provedena změna a), uveřejněná ve Věstníku Úřadu pro normalizaci a měření č. 10/1968 a změna b) uveřejněná ve Věstníku Úřadu pro normalizaci a měření č. 2/1985.

Upozornění: Změny a doplňky jakož i zprávy o nově vydaných normách jsou uveřejněny ve Věstníku Úřadu pro normalizaci a měření.

*) Pokud nebudou tyto předpisy vydány, postupuje se podle hygienických předpisů ministerstva zdravotnictví.

MzVž
Masný průmysl
OŘ Praha
Mäsový priemysel
OR Bratislava

MASO DĚLENÉ PRO KUCHAŘSKÉ ÚČELY
Norma jakosti

ON 58 8171

JK

Tato norma platí pro úpravu a dodávání masa děleného pro kuchařské účely, výsekové droby a kosti zařízením pro společné stravování.

Kuchařskou úpravou výsekového masa se rozumí speciální úprava vybraných částí masa tak, aby maso mohlo být bez další úpravy v závodech veřejného stravování použito k přípravě pokrmů.

I. VŠEOBECNÉ

Tržní druhy

1. A. Kuchařsky upravené hovězí maso:
   a) hovězí kýta bez kostí, kuchařsky upravená,
   b) hovězí plec bez kostí, kuchařsky upravená,
   c) hovězí nízký roštěnec bez kostí, kuchařsky upravený,
   d) hovězí svíčková, kuchařsky upravená,
   e) ořez z kuchařsky upraveného masa, karabáček, plátek z vrchního šálu.

   B. Kuchařsky upravené vepřové maso:
   f) vepřová kýta bez kostí, kuchařsky upravená,
   g) vepřová plec bez kostí, kuchařsky upravená,
   h) ořez z kuchařsky upraveného vepřového masa.

   C. Kuchařsky upravené telecí maso:
   i) telecí kýta bez kostí, kuchařsky upravená,
   j) ořez z kuchařsky upraveného telecího masa.

2. Tržní druhy hovězího masa dodávaného pro kuchařské účely podle ČSN 57 6510 „Hovězí maso pro výsek":
— kližka přední s husičkou, kližka zadní a plátek z pánevní dutiny,
— bok bez kostí (pupek),
— bok s kostmi (pupeční žebro s kostmi),
— vysoký roštěnec a podplečí s krkem bez kostí,
— hrudí se žebrem a kostmi,
— výřez na mleté maso,
— oháňka.

3. Tržní druhy vepřového masa dodávaného pro kuchařské účely podle ČSN 57 6540 „Vepřové maso pro výsek":
— pečeně,
— krkovička,
— bůček,
— kolínko přední a zadní,
— hlava bez laloku,
— ocásky s křížovou kostí,
— žebírka,
— nožičky přední a zadní,
— výřez na mleté maso.

4. Tržní druhy telecího masa dodávaného pro kuchařské účely podle ČSN 57 6570 „Telecí maso pro výsek":
— plec bez kostí,
— pečeně (ledvina),
— krk (karbanátek),
— hrudí v celku,
— kližka,
— výřez na mleté maso.

5. Tržní druhy drobů, dodávané podle ÚNK 57 6203 „Droby a ostatní jatečné produkty":
— jazyky,
— mozky,
— játra,
— srdce,
— plíce,
— sleziny,
— ledviny,
— držky opařené,
— vemena,
— maso z hovězích hlav,
— býčí žlázy,
— celá osrdí,
— telecí nohy.

6. Kosti dodávané pro kuchařské účely podle ÚNK 57 6380 „Kosti výsekové":
— hovězí masité kosti (harfy),
— hovězí výsekové kosti.

II. POŽADAVKY

Požadavky na suroviny

7. Základní surovina:
— pro hovězí maso dělené pro kuchařské účely jsou hovězí přední a zadní čtvrtě upraveny pro výsek a jednotlivé části — dělené podle ČSN 57 6510 „Hovězí maso pro výsek".
— pro vepřové maso dělené pro kuchařské účely je upravené vepřové maso dělené podle ČSN 57 6540 „Vepřové maso pro výsek",
— pro telecí maso dělené pro kuchařské účely jsou upravená stažená telata 1. jakostní třídy a dělené maso podle ČSN 57 6570 „Telecí maso pro výsek".

Požadavky na hotové výrobky

8. Všeobecné:
Veškeré druhy masa děleného pro kuchařské účely musí být opracovány podle požadavků této normy, musí být zbaveny krevních sraženin, popřípadě krevních podlitin,

Nahrazuje: ÚNK 58 8171 z 1. 12. 1962
ÚN 58 8172 z 15. 9. 1961
ÚN 58 8271 z 15. 9. 1961

Účinnost od:
1. 6. 1973

krvavých částí v místě vpichu, kostní tříště, zbaveny chlupů, štětin, pokožky (rohové vrstvy kůže), přívěsků, chrupavčitých částí a třásní masa. Musí být smyslově nezávadné.

Znaky pro jednotlivé tržní druhy

9. a) Hovězí kýta bez kostí (kuchařsky upravená): vykostěná kýta rozdělená po bláně na šály, jednotlivé části zbaveny povrchového loje až na blánu svalové tkáně, zbaveny karabáčku, plátku z vrchního šálu, měkkých šlach a třásní masa.

b) Hovězí plec bez kostí (kuchařsky upravená): zbavená tučných částí, kližky, husičky, třásní masa a koncových šlach. Plátek z vnitřní strany lopatky se odstraňuje a zařazuje do ořezu z kuchařsky upraveného masa.

c) Hovězí nízký roštěnec bez kostí kuchařsky upravený): zbavený třásní masa, odštěpků kostí, bez hlubokých zářezů do svalové tkáně, oddělený rovným řezem od boku těsně za svalem zádovým. Zbavený podélné postranní šlachy. Povrchový tuk nesmí přesahovat nad 2 cm.

d) Hovězí svíčková (kuchařsky upravená): zbavená loje a podélné šlachy, její slabý konec příčně zařízнut tak, aby byl nejméně 1 cm vysoký.

e) Ořez z (kuchařsky upraveného) hovězího masa, karabáček, plátek z vrchního šálu: ořez získaný a vytříděný při úpravě hovězích částí pro kuchařské účely. Musí být čistý, čerstvý, bez razítek, bez šlach a bez chrupavek a bez jakýchkoliv smyslových závad. Jedná se převážně o libovější svalovinu v ucelených kusech — karabáček, plátek, klín spojující malý a velký ořech apod.

f) Vepřová kýta bez kostí (kuchařsky upravená): rozdělená na jednotlivé šály po bláně, tj. vrchní šál, spodní šál, velký a malý ořech. Jednotlivé části zbaveny tuku a třásní masa.

g) Vepřová plec bez kostí (kuchařsky upravená): pečlivě vykostěná bez hlubokých zářezů do svaloviny, zbavená kolínka, zbytků kůží, kloubních pouzder a tuku. Povrchové tukové krytí plece je přípustné do 0,5 cm. Plec musí být začištěna od třásní masa.

h) Ořez z (kuchařsky upraveného) vepřového masa — karabáček, plátek z vrchního šálu apod.: ořez získaný a vytříděný při úpravě vepřových částí pro kuchařské účely. Musí být čistý, čerstvý, bez razítek, kůží, bez šlach a bez chrupavek a bez jakýchkoliv smyslových závad. Jedná se o ucelený libovější ořez.

i) Telecí kýta bez kostí (kuchařsky upravená): rozdělená na jednotlivé šály po bláně, řádně začištěná od tučných částí, měkkých šlach a třásní masa, povrchové blány na jednotlivých šálech zůstávají.

j) Ořez z (kuchařsky upraveného) telecího masa — karabáček, plátek a další libovější ucelené části: ořez získaný a vytříděný při úpravě telecí kýty pro kuchařské účely musí být čerstvý, bez razítek, šlach, chrupavek a bez jakýchkoliv smyslových závad.

III. DOPRAVA A SKLADOVÁNÍ

10. Maso pro kuchařské účely, droby a kosti musí být při přepravě chráněny proti znečištění a proti působení povětrnostních vlivů. Musí být přepravovány tak, aby v průběhu dopravy nedocházelo ke snižování jakosti a poškozování masa a drobů.

11. Čerstvé maso dělené pro kuchařské účely, výsekové droby a kosti, vychlazené od 0 do +8 °C, se přepravují v uzavřených izotermických vozidlech, v letním období nejlépe v chlazených vozidlech. Výjimečně nejdéle do 31. 12. 1975 lze k přepravě použít i krytých vozidel. Při použití krytých vozidel musí být maso před dopravou vždy řádně vychlazeno. Přeprava masa smí v letním období trvat nejdéle 3 hodiny.

12. Maso dělené pro kuchařské účely se přepravuje v čistých, nepřeplněných přepravních bednách ze zdravotně nezávadného materiálu. Maso se nesmí přepravovat společně v jedné nádobě s droby, kostmi nebo masnými výrobky.

13. Ložné plochy vozidla musí být stále v hygienicky bezvadném stavu, přepravní prostředky určené k přepravě masa musí mít kovové vnitřní obložení z nekorodujícího zdravotně nezávadného materiálu, lehce omyvatelné, podlaha musí být vodotěsná. Závěsné háky musí být z nerezavějícího, lehce omyvatelného materiálu.

14. Maso, droby a kosti v krytých vozidlech musí být ještě řádně přikryty čistou plachtou, nebo jiným vhodným, plně vyhovujícím způsobem. Maso musí být chráněno při manipulaci proti styku s oděvem. Pracovník musí mít vždy čistý ochranný oděv.

15. Musí-li pracovník vstupovat při nakládce a vykládce do dopravního prostoru, musí mít na nohou bezvadně čisté přezůvky.

Skladování

16. Maso, droby a kosti pro kuchařské účely se skladují za dodržení hygienických podmínek v dobře chlazených prostorách s nekolísavou teplotou od 0 do +5 °C.

DODATEK

Souvisící čs. normy

ČSN 57 6510 Hovězí maso pro výsek
ČSN 57 6540 Vepřové maso pro výsek
ČSN 57 6570 Telecí maso pro výsek
ÚNK 57 6203 Droby a ostatní jatečné produkty
ÚNK 57 6380 Kosti výsekové

Zpracovatel normy: Masný průmysl, OŘ, Praha

Norma byla projednána a odsouhlasena následujícími organizacemi:

Ministerstvo zemědělství a výživy ČSR, Praha
Ministerstvo poľnohospodárstva a výživy SSR, Bratislava
Ministerstvo zdravotnictví ČSR, Praha
Ministerstvo zdravotníctva SSR, Bratislava
Státní inspekce jakosti výr. potrav. průmyslu, Praha
Štátna inšpekcia akosti výr. potrav. priemyslu, Bratislava
Státní obchodní inspekce, Praha
Ministerstvo obchodu ČSR, Praha
Ústav kontroly a jakosti potravin, Praha
Svaz spotřebních družstev, Praha
Výzkumné a zkušební středisko 130, Praha

Upozornění: Změny a doplňky, jakož i zprávy o nově vydaných normách jsou uveřejňovány ve Věstníku Úřadu pro normalizaci a měření.

ČESKOSLOVENSKÁ ŠTÁTNA NORMA Schválená: 4. 6. 1982

ÚŘAD PRO NORMALIZACI A MĚŘENÍ

Výrobky z drobných hospodárskych zvierat

ZABITÁ HYDINA
Technické požiadavky

ČSN 57 3099*
ST SEV 2434-80
JK 765 2

Touto normou sa zavádza ST SEV 2434-80 Hydinové mäso. Technické požiadavky (pozri str. 3 až 23), ako čs. štátna norma.

V zmluvno právnych vzťahoch pri hospodárskej a vedecko-technickej spolupráci medzi štátmi, ktoré normu RVHP schválili (pozri str. 23) sa používa (v odvolávkach, citáciách a odkazoch) priamo norma RVHP.

Čs. norma je doplnená o čl. 01 a 02, platné len v ČSSR.

01. Trhové druhy

a) V ČSSR sa zabitá hydina dodáva v úprave pitvaná a pitvaná s drobkami zbavená pľúc a s odrezaným krkom v troch akostiach (I., II., III.) a v týchto trhových druhoch:
- aa) kurčatá,
- ab) sliepky,
- ac) kačice,
- ad) mladé husi (brojlerové a mäsové),
- ae) husi,
- af) mladé morky (brojlerové),
- ag) morky,
- ah) perličky.

b) Príklad uvedenia trhového druhu:
- ba) Kurčatá bez drobkov I. akosť
- bb) Kurčatá s drobkami I. akosť

02. Technické požiadavky

a) Zabitá hydina III. akosti nemusí zodpovedať požiadavkám na I. a II. akosť, môže byť nedostatočne mäsitá i chudá, nie však chorobne vychudnutá, a nesmie vykazovať chyby, ktoré by boli príčinou nepožívateľnosti.

Hydina III. akosti sa dodáva do určenej siete predajní.

b) Na spotrebiteľskom a prepravnom obale sa uvádza, okrem údajov požadovaných v čl. 3.8 a 3.9 ST SEV 2434-80 (str. 20 ČSN 57 3099), maloobchodná cena za 1 kg.

DODATOK

Súvisiace čs. normy

ČSN 46 6415 Jatková hydina
ČSN 50 2440 Pergamenový papír obalový
ČSN 50 2445 Pergamenová náhrada
ČSN 50 5000 Přepravní lepenkové bedny
ČSN 77 1200 Sáčky z viskózové fólie a plastů

Súvisiace predpisy

Smernice FMZVž č. j. FM 015-849/1978 o veterinárnej starostlivosti pri zabezpečovaní zdravotnej neškodnosti a biologickej hodnoty potravín a surovín živočíšneho pôvodu.

Zmeny oproti predchádzajúcemu vydaniu

Znenie normy bolo prepracované v súvislosti s uplatnením normy RVHP v národnom hospodárstve prekladom a doplnením čs. časti, ktorou se upresňujú trhové druhy, triedy akosti a spôsob opracovania s ohľadom na podmienky vo výrobe, technológii a národnú zvyklosť.

Táto norma objektivizuje a upravuje požiadavky na akosť u veku, posudzovania hmotnosti včítane kalibrácie hydiny a rieši obsah cudzej vody u zabitej hydiny včítane metodiky stanovenia.

Vypracovanie normy

Schválenie ST SEV 2434-80 odporučilo Ministerstvo poľnohospodárstva a výživy SSR, Bratislava.

Spracovateľ a odborové normalizačné stredisko: Hydinársky priemysl, generálne riaditeľstvo trustu, Bratislava — Štefan Boór.

Pracovník Úřadu pro normalizaci a měření: Marie Schauerová

Nahrádza ČSN 57 3099 z 26. 8. 1968

Účinnosť od:
1. 1. 1983

RADA VZÁJOMNEJ HOSPODÁRSKEJ POMOCI

NORMA RVHP

HYDINOVÉ MÄSO
Technické požiadavky

ST SEV 2434-80

Skupina N 16

Táto norma RVHP sa vzťahuje na hydinové mäso (zabité kurčatá, sliepky, kačice, husi, morky, perličky), veterinárne prehliadnuté a uznané za vhodné na potravinárske účely.

1. TRIEDENIE

1.1. Podľa spôsobu opracovania sa zabitá hydina delí na pitvanú a pitvanú s drobkami a krkom.

1.1.1. Pitvaná hydina — zabitá hydina, ktorá má odstránené všetky vnútorné orgány (srdce, pľúca, pečeň, žalúdok, pohlavné orgány, priedušnicu, hrvoľ, pažerák, črevá s kloakou), hlavu (medzi druhým a tretím krčným stavcom), krk (bez kože v úrovni ramenných kĺbov), beháky (po pätový kĺb alebo nižšie, nie však viac ako 10 mm). Dovoľuje sa výroba pitvanej hydiny s neodrezaným krkom.

1.1.2. Pitvaná hydina s drobkami a krkom — pitvaná zabitá hydina, ktorá má v brušnej dutine vložené opracované drobky (pečeň, srdce, svalnatý žalúdok) a krk, zabalené do polymernej fólie, celofánu alebo pergamenu. Dovoľuje sa výroba pitvanej hydiny s drobkami s neodrezaným krkom.

1.2. V závislosti od veku hydiny sa mäso delí na mäso mladej a dospelej hydiny.

1.2.1. Za mäso mladej hydiny sa považuje mäso kurčiat-brojlerov, mladých kačíc, husí, moriek a perličiek s neskostnateným (chrupkovitým) hrebeňom prsnej kosti, s jemnou elastickou kožou.

1.2.2. Za mäso dospelej hydiny sa považuje mäso sliepok, kačíc, husí, moriek a perličiek so skostnateným (tvrdým) hrebeňom prsnej kosti.

1.3. V závislosti od teploty vnútri prsnej svaloviny sa zabitá hydina delí na chladenú (teplota od 0 do plus 4 °C) a mrazenú (teplota najviac mínus 8 °C).

1.4. Podľa vykrmenosti a kvality opracovania sa všetký druhy zabitej hydiny delia na dve akosti: I. a II.

1.5. V závislosti od hmotnosti sa zabitá hydina delí na hydinu triedenu podľa hmotnosti (hydina jednotnej hmotnosti) a netriedenu podľa hmotnosti (hydina rozdielnej hmotnosti).

2. TECHNICKÉ POŽIADAVKY

2.1. Surovinou na výrobu hydinového mäsa je živá jatková hydina, uznaná veterinárnou kontrolou za vhodnú na potravinárske účely.

2.2. Hmotnosť chladenej pitvanej hydiny bez drobkov a krku nesmie byť nižšia ako je uvedené v tab. 1. Pre hydinu plemien špeciálneho určenia, ak zodpovedá všetkým ostatným požiadavkám tejto normy RVHP, sa dovoľuje aj nižšia hmotnosť, ako je uvedené v tab. 1 a 4.

Tabuľka 1

Zabitá hydina	Hmotnosť, g	Zabitá hydina	Hmotnosť, g
Kurčatá-brojlery	675	Husi	2550
Sliepky	850	Mladé morky	1750
Mladé kačice	1150	Morky	2750
Kačice	1350	Mladé perličky	475
Mladé husi	2150	Perličky	625

2.3. Zabitá hydina musí byť čistá, nesmú byť na nej zvyšky peria, prachového peria, čriev a kloaky. Dovoľuje sa výroba pitvanej hydiny s pľucami.

2.4. Kvalitou opracovania, vykrmenosťou a organoleptickými vlastnosťami musí hydinové mäso zodpovedať požiadavkám uvedeným v tab. 2 a 3.

2.5. Maximálny obsah vody získanej pri rozmrazení zabitej hydiny sa stanovuje pre všetký druhy hydiny 5 %.

Tento ukazovateľ sa preveruje v prípade zistenia prebytočného množstva ľadu vo vreckách a vnútri hydiny metódou uvedenou v prílohe.

Schválená Stálou komisiou pre normalizáciu
Bukurešť, jún 1980

(Str. 5 – ČSN 57 3099) Tabuľka 2

Ukazovateľ	Charakteristika zabitej hydiny					
	Kurčatá-brojlery		Mladé kačice		Mladé husi	
	I. akosť	II. akosť	I. akosť	II. akosť	I. akosť	II. akosť
1. Tvar hydiny a stav svalovej sústavy	Pravidelný tvar		Pravidelný tvar		Pravidelný tvar	
	Svalstvo veľmi dobre vyvinuté. Hrebeň prsnej kosti slabo viditeľný. Tvar pŕs zaoblený. Dobre sformované	Svalstvo dostatočne vyvinuté. Hrebeň prsnej kosti trochu vystupuje a so svalstvom pŕs tvorí uhol bez preliačin. Dobre sformované	Svalstvo dobre vyvinuté. Hrebeň prsnej kosti nevystupuje. Dobre sformované	Svalstvo dostatočne vyvinuté. Hrebeň prsnej kosti môže vystupovať. Dobre sformované	Svalstvo dobre vyvinuté, pružné, vyduté. Tvar pŕs zaoblený. Hrebeň prsnej kosti trochu vystupuje. Dobre sformované	Svalstvo dostatočne vyvinuté. Tvar pŕs hranatý. Hrebeň prsnej kosti nepatrne vystupuje Dobre sformované
2. Vykŕmenosť	Tuk nepatrne uložený v brušnej dutine a okolo kostrče. Podkožný tuk na prsiach a chrbte	Podkožný tuk okolo kostrče a na prsiach	Tuk uložený v brušnej dutine. Tenká tuková vrstva na celom tele s výnimkou krídel a stehien	Tuk nepatrne uložený v brušnej dutine, na prsiach a úzky pás na chrbte	Podkožný tuk v tenkej vrstve po celom tele. Hrúbka vrstvy nemá byť viac ako 1 cm	Tenká vrstva podkožného tuku okrem stehien a krídel po celom tele

(Str. 6 – ČSN 57 3099) Pokračovanie tab. 2

Ukazovateľ	Charakteristika zabitej hydiny			
	Mladé morky		Mladé perličky	
	I. akosť	II. akosť	I. akosť	II. akosť
1. Tvar hydiny a stav svalovej sústavy	Pravidelný tvar		Pravidelný tvar	
	Svalstvo dobre vyvinuté. Hrebeň prsnej kosti môže trochu vystupovať. Tvar pŕs zaoblený. Dobre sformované	Svalstvo dostatočne vyvinuté. Hrebeň prsnej kosti môže vystupovať. Dobre sformované	Svalstvo dobre vyvinuté. Hrebeň prsnej kosti trochu vystupuje. Dobre sformované	Svalstvo dostatočne vyvinuté. Hrebeň prsnej kosti môže vystupovať a so svalstvom tvorí uhol bez preliačin. Dobre sformované
2. Vykŕmenosť	Podkožný tuk uložený na chrbte, v oblasti kostrče, brušnej dutiny a vo forme pásov po oboch stranách pŕs	Tuk nepatrne uložený na chrbte a úzky pás od krku po kostrč, na prsiach a v dutine brušnej	Tuk nepatrne uložený v brušnej dutine a nerovnomerný (prerušovaný) pásik na chrbte	Tuk nepatrne uložený v brušnej dutine. Podkožný tuk môže chýbať

Pokračovanie tab. 2

Ukazovateľ	Charakteristika zabitej hydiny					
	Kurčatá-brojlery		Mladé kačice		Mladé husi	
	I. akosť	II. akosť	I. akosť	II. akosť	I. akosť	II. akosť
3. Stupeň oškľbania	Perie úplne odstránené		Perie a páperie úplne odstránené		Perie a páperie úplne odstránené	
	Dovoľujú sa ojedinelé stonky v oblasti kloaky, na krku a okrajoch krídel	Dovoľuje sa nepatrné množstvo stoniek riedko roztrúsených po povrchu tela	Dovoľujú sa na povrchu tela nezoskupené stonky v množstve nie viac ako 10 kusov	Dovoľuje sa nepatrná stonkovatosť	Dovoľujú sa ojedinelé stonky na celom povrchu tela s výnimkou prsnej časti	Dovoľujú sa málo početné nahromadenia stoniek na celom povrchu tela s výnimkou prsnej časti

Pokračovanie tab. 2

Ukazovateľ	Charakteristika zabitej hydiny					
	Kurčatá-brojlery		Mladé kačice		Mladé husi	
	I. akosť	II. akosť	I. akosť	II. akosť	I. akosť	II. akosť
4. Stav a vzhľad kože	Farba kože typická pre príslušný druh, plemeno a vek hydiny; Tmavé odtiene kože netypické pre plemeno sa nedovolujú					
	Koža čistá, elastická, hladká, bez odrenín, trhlín, škvŕn a podliatin. Dovoľujú sa najviac 3 škrabance alebo odreniny do 1 cm každá, po celom tele s výnimkou prsnej časti	Koža čistá, elastická, hladká, bez odrenín, trhlín, škvŕn a podliatin. Dovoľujú sa nepatrné škrabance na chrbte a krídlach a najviac 3 trhliny kože do 1 cm každá a tiež bodkovité krvné výrony, ktoré neznižujú trhový vzhľad	Koža čistá, hladká, jemná, elastická, bez podliatin, škvŕn a trhlín. Dovoľujú sa ojedinelé malé červené škvrny na krídlach, nepatrné odreniny a škrabance, najviac 2 trhliny kože do 1 cm každá, po celom tele s výnimkou pŕs	Koža čistá, hladká, jemná elastická, bez podliatin, škvŕn a trhlín. Dovoľujú sa bodkovité krvné výrony, ktoré nezhoršujú trhový vzhľad, nepatrné množstvo odrenín, najviac 3 trhliny kože do 2 cm každá, po celom tele s výnimkou pŕs	Koža čistá, elastická, trochu drsná, bez trhlín, škvŕn a podliatin. Dovoľujú sa 3 nepatrné odreniny, 2 škrabance a trhliny kože do 1 cm každá, po celom tele s výnimkou prsnej časti	Koža čistá, elastická, trochu drsná, bez škvŕn, trhlín a podliatin. Dovoľujú sa najviac 3 trhliny kože do 1 cm každá, nepatrné odreniny, najviac 3 škvrny s Ø 2 cm každá, slabé sčervenanie svaloviny v oblasti pätového kĺbu

Pokračovanie tab. 2

Ukazovateľ	Charakteristika zabitej hydiny			
	Mladé morky		Mladé perličky	
	I. akosť	II. akosť	I. akosť	II. akosť
3. Stupeň oškľbania	Perie úplne odstránené		Perie úplne odstránené	
	Dovoľuje sa nepatrné množstvo stoniek na chrbte, v oblasti kloaky a krku	Dovoľuje sa nepatrná stonkovatosť na celom povrchu tela s výnimkou prsnej časti	Dovoľujú sa ojedinelé stonky na chrbte, krídlach a krku	Dovoľuje sa nepatrná stonkovatosť na celom povrchu tela
4. Stav a vzhľad kože	Farba kože bledožltá alebo žltkastoružová. Koža čistá, jemná, hladká, elastická, bez trhlín, odrenín, škvŕn a podliatin. Dovoľujú sa najviac 2 odreniny, škrabance a trhliny kože do 1 cm každá, po celom tele s výnimkou prsnej časti. Nedovoľuje sa tmavobridlicová pigmentácia	Odtieň farby trochu tmavší ako pri I. akosti. Koža čistá, jemná, hladká, elastická, bez trhlín, odrenín, škvŕn a podliatin. Dovoľujú sa bledé škvrny, malé odreniny a škrabance najviac 3 podliatiny s Ø do 0,25 cm, trhliny kože do 6 cm každá, po celom tele s výnimkou prsnej časti. Nedovoľuje sa tmavobridlicová pigmentácia	Farba kože bledosivá, na krídlach, prsiach a stehnách tmavšia. Koža čistá, elastická, hladká, bez trhlín, škvŕn, škrabancov a podliatin. Dovoľujú sa najviac 3 škrabance alebo odreniny do 1 cm každá, po celom tele s výnimkou prsnej časti	Farba kože bledosivá, na krídlach, prsiach a stehnách tmavšia. Koža čistá, elastická, hladká. Dovoľujú sa nepatrné škrabance na chrbte a krídlach, odreniny po celom tele s výnimkou prsnej časti, najviac 3 trhliny kože do 1 cm každá

Pokračovanie tab. 2

Ukazovateľ	Charakteristika zabitej hydiny					
	Kurčatá-brojlery		Mladé kačice		Mladé husi	
	I. akosť	II. akosť	I. akosť	II. akosť	I. akosť	II. akosť
5. Stav kostnej sústavy	Kostná sústava bez deformácií. Prsná kosť chrupkovitá, ľahko ohybná. Dovoľuje sa odstránenie posledných článkov krídel		Kostná sústava bez deformácií. Prsná kosť chrupkovitá, ľahko ohybná. Dovoľuje sa odstránenie posledných článkov krídel		Kostná sústava bez deformácií. Prsná kosť ťažko ohybná. Dovoľuje sa odstránenie posledných článkov krídel	
	Zlomeniny kostí sa nedovoľujú	Dovoľuje sa zlomenina jednej stehennej kosti alebo krídla bez obnaženia kosti a podliatin	Zlomeniny kostí sa nedovoľujú	Dovoľuje sa zlomenina jednej stehennej kosti alebo krídla bez obnaženia kosti a podliatin	Zlomeniny kostí sa nedovoľujú	Dovoľuje sa zlomenina jednej stehennej kosti alebo krídla bez obnaženia kosti a podliatin
6. Vykrvenie	Dobre vykrvené		Dobre vykrvené		Dobre vykrvené	
7. Vôňa	Špecifická, typická pre kuracie mäso bez najmenších príznakov kazenia. Vedľajšie pachy se nedovoľujú		Špecifická, typická pre kačacie mäso bez najmenších príznakov kazenia. Vedľajšie pachy se nedovoľujú		Špecifická, typická pre husacie mäso bez najmenších príznakov kazenia. Vedľajšie pachy se nedovoľujú	

Pokračovanie tab. 2

Ukazovateľ	Charakteristika zabitej hydiny			
	Mladé morky		Mladé perličky	
	I. akosť	II. akosť	I. akosť	II. akosť
5. Stav kostnej sústavy	Kostná sústava bez deformácií. Prsná kosť ľahko ohybná. Dovoľuje sa odstránenie posledných článkov krídel		Kostná sústava bez deformácií. Dovoľuje sa odstránenie posledných článkov krídel	
	Zlomeniny kostí sa nedovoľujú	Dovoľuje sa zlomenina jednej stehennej kosti alebo krídla bez obnaženia kosti a podliatin	Zlomeniny kostí sa nedovoľujú	Dovoľuje sa nepatrná deformácia prsnej kosti na vzhľad mierne prehĺbeniny alebo nepatrné skrivenie
6. Vykrvenie	Dobre vykrvené		Dobre vykrvené	
7. Vôňa	Špecifická, typická pre morčacie mäso bez najmenších príznakov kazenia. Vedľajšie pachy sa nedovoľujú		Špecifická, typická pre perličie mäso bez najmenších príznakov kazenia. Vedľajšie pachy sa nedovoľujú	

Tabuľka 3

Ukazovateľ	Charakteristika zabitej hydiny					
	Sliepky		Kačice		Husi	
	I. akosť	II. akosť	I. akosť	II. akosť	I. akosť	II. akosť
1. Tvar hydiny a stav svalovej sústavy	Pravidelný tvar		Pravidelný tvar		Pravidelný tvar	
	Svalstvo dobre vyvinuté. Hrebeň prsnej kosti nevystupuje. Tvar pŕs široký, zaoblený	Svalstvo celkom uspokojivo vyvinuté. Hrebeň prsnej kosti vystupuje. Tvar pŕs hranatý	Svalstvo dobre vyvinuté. Hrebeň prsnej kosti nevystupuje. Tvar pŕs zaoblený	Svalstvo dostatočne vyvinuté. Hrebeň prsnej kosti môže vystupovať. Tvar pŕs hranatý	Svalstvo dobre vyvinuté, pevné, vyduté. Hrebeň prsnej kosti nevystupuje. Tvar pŕs zaoblený	Svalstvo dostatočne vyvinuté. Hrebeň prsnej kosti trochu vystupuje. Tvar pŕs trochu hranatý
2. Vykŕmenosť	Dobre sformované		Dobre sformované		Dobre sformované	
	Podkožný tuk uložený na prsiach, v spodnej časti brucha a tenký súvislý pás na chrbte	Podkožný tuk nepatrne uložený v spodnej časti brucha a na chrbte	Podkožný tuk uložený po celom tele, okrem stehien a krídel	Tuk uložený na prsiach, v brušnej dutine a úzky pás na chrbte od krku po kostrč	Tuk uložený po celom povrchu tela a v brušnej dutine, okolo kostrče a pod krídlami. Hrúbka vrstvy podkožného tuku nemá byť viac ako 1,5 cm	Podkožný tuk v tenkej vrstve po celom tele okrem stehien a krídel

(Str. 13 – ČSN 57 3099) Pokračovanie tab. 3

Ukazovateľ	Charakteristika zabitej hydiny			
	Morky		Perličky	
	I. akosť	II. akosť	I. akosť	II. akosť
1. Tvar hydiny a stav svalovej sústavy	Pravidelný tvar Svalstvo dobre vyvinuté. Hrebeň prsnej kosti slabo znateľný. Tvar pŕs zaoblený	Svalstvo dostatočne vyvinuté. Hrebeň prsnej kosti môže vystupovať. Tvar pŕs zaoblený	Pravidelný tvar Svalstvo dobre vyvinuté. Hrebeň prsnej kosti nevystupuje. Tvar pŕs zaoblený	Svalstvo dostatočne vyvinuté. Hrebeň prsnej kosti môže vystupovať. Tvar pŕs zaoblený
2. Vykŕmenosť	Tuk uložený na chrbte v tvare širokého pása od krku po kostrč a v brušnej dutinę	Tuk uložený v nepatrnej vrstve na chrbte v tvare úzkeho pása od krku po kostrč a v brušnej dutine	Podkožný tuk uložený v oblasti brucha a prerušovaný pás na chrbte	Tuk uložený v nepatrnom množstve v spodnej časti brucha. Dovoľuje sa aj bez tukovej vrstvy

(Str. 14 – ČSN 57 3099) Pokračovanie tab. 3

Ukazovateľ	Charakteristika zabitej hydiny					
	Sliepky		Kačice		Husi	
	I. akosť	II. akosť	I. akosť	II. akosť	I. akosť	II. akosť
3. Stupeň oškľbania	Perie úplne odstránené Dovoľujú sa ojedinelé stonky na krku a v oblasti kloaky aj na okrajoch krídel	Dovoľuje sa nepatrné množstvo stoniek riedko roztrúsených po povrchu tela	Perie a páperie úplne odstránené Dovoľujú sa na povrchu tela ojedinelé stonky	Dovoľujú sa málopočetné nezoskupené stonky po celom povrchu tela	Dovoľujú sa na povrchu tela ojedinelé stonky	Dovoľujú sa málopočetné nezoskupené stonky po celom povrchu tela
	Nepatrné zvyšky peria v oblasti pätového kĺbu					

Ukazovateľ	Charakteristika zabitej hydiny					
	Sliepky		Kačice		Husi	
	I. akosť	II. akosť	I. akosť	II. akosť	I. akosť	II. akosť
4. Stav a vzhľad kože	Farba kože typická pre príslušný druh, plemeno a vek hydiny. Tmavé odtiene kože netypické pre plemeno sa nedovoľujú					
	Koža čistá, elastická, drsná, bez trhlín, škvŕn a podliatin		Koža čistá, elastická, trochu drsná, bez trhlín, škvŕn a podliatin		Koža čistá, elastická, drsná, bez trhlín, škvŕn,. a podliatin	
	Dovoľujú sa najviac 4 škrabance alebo odreniny do 1 cm každá, po celom tele s výnimkou prsnej časti a stehien	Dovoľujú sa nepatrné škrabance na chrbte a krídlach, najviac 6 trhlín kože do 1 cm každá, aj bodkovité krvné výrony, ktoré nezhoršujú trhový vzhľad	Dovoľujú sa 2 nepatrné odreniny alebo škrabance, najviac 2 trhliny kože do 1 cm každá, po celom tele s výnimkou pŕs	Dovoľujú sa bodkovité krvné výrony, ktoré nezhoršujú trhový vzhľad, nepatrné množstvo odrenín, najviac 4 trhliny kože do 2 cm každá, po celom tele s výnimkou pŕs	Dovoľujú sa 3 nepatrné odreniny, 2 škrabance alebo trhliny kože do 1 cm každá, po celom tele s výnimkou prsnej časti	Dovoľujú sa najviac 4 trhliny kože do 2 cm každá, nepatrné odreniny v rozsahu najviac 4 škvŕn Ø 3 cm každá, nepatrné sčervenanie svalstva v oblasti pätového kĺbu

Ukazovateľ	Charakteristika zabitej hydiny			
	Morky		Perličky	
	I. akosť	II. akosť	I. akosť	II. akosť
3. Stupeň oškľbania	Perie úplne odstránené			
	Dovoľuje sa nepatrné množstvo stoniek na chrbte, v oblasti kloaky, na krku a na okrajoch krídel	Dovoľuje sa nepatrné množstvo stoniek riedko roztrúsených po povrchu tela	Dovoľujú sa ojedinelé stonky na chrbte, krídlach a krku	Dovoľuje sa nepatrné množstvo stoniek riedko roztrúsených po povrchu tela
	Nepatrné zvyšky peria v oblasti pätového kĺbu			
4. Stav a vzhľad kože	Farba kože typická pre príslušný druh, plemeno a vek hydiny. Tmavobridlicová pigmentácia kože sa nedovoľuje			
	Koža čistá, elastická, drsná, bez trhlín, škvŕn a podliatin		Koža čistá, elastická, hladká, bez trhlín škvŕn a podliatin	
	Dovoľujú sa najviac 3 odreniny, škrabance alebo trhliny kože do 1 cm každá, po celom povrchu tela s výnimkou prsnej časti	Dovoľujú sa bledé škvrny, malé odreniny a škrabance, najviac 3 podliatiny s Ø 0,25 cm, trhliny kože spolu najviac 6 cm, po celom povrchu tela s výnimkou prsnej časti	Dovoľujú sa najviac 3 škrabance alebo odreniny do 1 cm každá, po celom povrchu tela s výnimkou pŕsnej časti	Dovoľujú sa nepatrné škrabance na chrbte a krídlach, odreniny s výnimkou pŕs, najviac 3 trhliny kože do 1 cm každá, po celom povrchu tela s výnimkou prsnej časti

(Str. 17 – ČSN 57 3099) Pokračovanie tab. 3

Ukazovateľ	Charakteristika zabitej hydiny					
	Sliepky		Kačice		Husi	
	I. akosť	II. akosť	I. akosť	II. akosť	I. akosť	II. akosť
5. Stav kostnej sústavy	Kostná sústava bez deformácií. Prsná kosť ťažko ohybná. Dovoľuje sa odstránenie posledných článkov krídel		Kostná sústava bez deformácií. Prsná kosť trochu vydutá, ťažko ohybná. Zlomeniny kostí sa nedovoľujú. Dovoľuje sa odstránenie posledných článkov krídel		Kostná sústava bez deformácií. Prsná kosť trochu vydutá, ťažko ohybná. Zlomeniny kostí sa nedovoľujú. Dovoľuje sa odstránenie posledných článkov krídel	
	Zlomeniny kostí sa nedovoľujú	Dovoľuje sa zlomenina jednej stehennej kosti alebo krídla bez obnaženia kosti a podliatin		Dovoľuje sa zlomenina jednej stehennej kosti alebo krídla bez obnaženia kosti a podliatin		Dovoľuje sa zlomenina jednej stehennej kosti alebo krídla bez obnaženia kosti a podliatin
6. Vykrvenie	Dobre vykrvené					
7. Vôňa	Špecifická, typická pre slepačie mäso, bez vedľajších vôní a charakteristického zápachu kazenia		Špecifická, typická pre kačacie mäso, bez vedľajších vôní a charakteristického zápachu kazenia		Špecifická, typická pre husacie mäso, bez vedľajších vôní a charakteristického zápachu kazenia	

(Str. 18 – ČSN 57 3099) Pokračovanie tab. 3

Ukazovateľ	Charakteristika zabitej hydiny			
	Morky		Perličky	
	I. akosť	II. akosť	I. akosť	II. akosť
5. Stav kostnej sústavy	Kostná sústava bez deformácií. Prsná kosť vydutá, ťažko ohybná. Dovoľuje sa odstránenie posledných článkov krídel		Kostná sústava bez deformácií. Dovoľuje sa odstránenie posledných článkov krídel	
	Zlomeniny kostí sa nedovoľujú	Dovoľuje sa zlemenina jednej stehennej kosti alebo krídla bez obnaženia kosti a podliatin	Zlomeniny kostí sa nedovoľujú	Dovoľuje sa nepatrná deformácia prsnej kosti na vzhľad mierné prehĺbeniny alebo nepatrné skrivenie, zlomenina jednej stehennej kosti alebo krídla bez obnaženia kosti a podliatin
6. Vykrvenie	Dobre vykrvené			
7. Vôňa	Špecifická, typická pre morčacie mäso, bez vedľajších vôní a charakteristického zápachu kazenia		Špecifická, typická pre perličie mäso, bez vedľajších vôní a charakteristického zápachu kazenia	

3. BALENIE, OZNAČOVANIE, DOPRAVA A SKLADOVANIE

3.1. Ako spotrebiteľské balenie mrazenej zabitej hydiny I. a II. akosti sa používajú obaly z plastických látok aj z iných materiálov uznaných zdravotníckymi orgánmi za vhodné na bezprostredné balenie hydinového mäsa.

3.2. Ako prepravný obal sa používajú lepenkové, drevené, kovové, polyetylénové debny alebo iné obaly z plastických látok, určené na balenie hydinového mäsa a povolené zdravotníckymi orgánmi.

3.3. Prepravný obal musí byť pevný, čistý, suchý, bez vedľajšieho pachu. Dno a steny debien na chladenú zabitú hydinu bez spotrebiteľského obalu musia byť vystlané pergamenovým, polopergamenovým papierom alebo polyetylénovou fóliou. Prečnievajúcimi okrajmi papiera alebo fólie sa zabitá hydina prekrýva, čím sa chráni pred znečistením a poškodením.

3.4. Zabitá hydina sa balí do debien v jednom rade, samostatne podľa druhu, akosti, spôsobu opracovania a tepelného stavu.

3.5. Zabitá hydina triedena podľa hmotnosti musí byť balená do prepravného obalu podľa tried hmotnosti v súlade s tabuľkou 4.

Tabuľka 4

Druh hydiny	Minimálna hmotnosť kalibrovanej hydiny, g bez drobkov	s drobkami	Rozdiel medzi hmotn. triedami g	Odchýlky hmotnosti v triedach g
Kurčatá-brojlery	700	800	50	± 25
Sliepky	900	1000	100	± 50
Mladé kačice	1200	1300	100	± 50
Kačice	1400	1500	100	± 50
Mladé husi	2200	2400	200	±100
Husi	2600	2800	200	±100
Mladé morky	1800	2000	200	±100
Morky	2800	3000	200	±100
Mladé perličky	500	600	50	± 25
Perličky	650	700	50	± 25

3.6. Chladená zabitá hydina balená v prepravnom obale z plastických látok alebo kovu môže byť posypaná šupinkovým ľadom z pitnej vody.

3.7. Lepenkové debny s mrazenou hydinou musia zabezpečovať súdržnosť hydinového mäsa pri doprave.

3.8. Na každom jednotlivom spotrebiteľskom obale musí byť uvedené:

1. druh hydiny a spôsob opracovania;
2. akosť;
3. hmotnosť hydiny (pri hydine triedené podľa hmotnosti);
4. krajina-výrobca (alebo závod-výrobca);
5. označenie tejto normy RVHP.

3.9. Každý jednotlivý prepravný obal sa z dvoch strán zreteľne označuje nezmývateľnou, bezpachou farbou alebo sa naň nalepuje etiketa, na ktorej sa uvádza:

1. druh hydiny a spôsob opracovania;
2. akosť;
3. dátum výroby;
4. trieda hmotnosti (pri hydine triedené podľa hmotnosti);
5. počet kusov hydiny;
6. hmotnosť netto;
7. krajina-výrobca a závod;
8. označenie tejto normy RVHP.

Dovoľuje sa uvedenie doplňujúcich údajov označenia.

3.10. Preprava zabitej hydiny v balení uvedenom v bode 3.1. a 3.2. sa vykonáva všetkými druhmi dopravy, ktoré zabezpečujú uchovateľnosť akosti a množstva.

3.11. Chladené hydinové mäso sa skladuje pri teplote od 0 do +4 °C pri relatívnej vlhkosti vzduchu od 80 do 85 %, najviac 4 dni odo dňa výroby.

3.12. Mrazené hydinové mäso sa skladuje v mraziarenských komorách.

V komorách možno mrazenú zabitú hydinu skladovať spolu s inými potravinárskymi výrobkami len v prípade, ak tieto výrobky nemajú pach, ktorý by mohol prejsť na mäso hydiny.

Maximálna skladovacia lehota mrazeného mäsa hydiny je uvedená na tab. 5.

Tabuľka 5

Lehota skladovania v mesiacoch, pri teplote °C	
Od mínus 15,1 do mínus 18,0	Od mínus 18,1 do mínus 25,0
9	12

PŘÍLOHA

METÓDA STANOVENIA OBSAHU VODY ZÍSKANEJ PRI ROZMRAZOVANÍ ZABITEJ HYDINY

Zabitá hydina v uzavretom individuálnom (spotrebiteľskom) obale sa rozmrazuje vo vode s teplotou asi 30 °C od 2 do 5 hodín, kým vnútorná vrstva prsného svalu nedosiahne teplotu 0 až 4 °C. Voda sa musí neustále premiešavať. V prípade poškodeného spotrebiteľského obalu sa hydina preloží do čistého vrecka z plastickej látky prípustnej na balenie potravinárskych výrobkov.

Z hydiny vytečená voda sa odváži alebo odmeria pipetou s presnosťou 1 g alebo 1 cm^3. Potom sa odváži aj rozmrazená hydina.

Množstvo vody vytečenej pri rozmrazovaní sa vyjadrí v percentách vo vzťahu k hmotnosti rozmrazenej hydiny.

KONIEC

INFORMAČNÁ PRÍLOHA

NÁZVY A DEFINÍCIE

(Str. 22 — ČSN 57 3099)

Názov	Definícia
Podliatina	Chyba charakteristická prítomnosťou podkožného alebo vnútrosvalového krvného výronu na hydine.
Odrenina	Chyba charakteristická prítomnosťou mechanického poškodenia vrchných vrstiev pokožky hydiny
Škrabanec	Chyba charakteristická prítomnosťou mechanického poškodenia hlbších vrstiev pokožky hydiny formou úzkeho pásika.
Trhlina kože	Chyba charakteristická porušením celistvosti pokožky hydiny bez poškodenia svalového tkaniva.

INFORMAČNÉ ÚDAJE

(Str. 23 — ČSN 57 3099)

1. Autor: Delegácia PĽR v Stálej komisii RVHP pre potravinársky priemysel
2. Téma: 20.600.04-78
3. Norma RVHP bola schválená na 47. zasadaní SKN
4. Začiatok platnosti normy RVHP:

Členské štáty RVHP	V zmluvno právnych vzťahoch pri hospodárskej a vedecko-technickej spolupráci	V národnom hospodárstve
BĽR	január 1983	
MĽR		
NDR	január 1983	január 1983
Rep. Kuba		
MoĽR		
PĽR		
RSR	január 1983	
ZSSR	január 1983	
ČSSR	január 1983	január 1983

5. Termín prvej previerky 1988
6. Obdobie previerok 5 rokov

Upozornenie: Zmeny a doplnky, ako aj správy o novovydaných normách sú uverejnené vo Věstníku Úřadu pro normalizaci a měření.

ROZBORY — ORIENTAČNÍ ÚDAJE (ZVĚŘINA)

ROZBOR BAŽANTA

Průměrná hmotnost jednoho bažanta s peřím 1130 g	
Čistá hmotnost připraveného bažanta k pečení	850 g = 75 %
Neupotřebitelný odpad	280 g = 25 %
Celkem	1130 g = 100 %

Bažant prakticky nemá žádný upotřebitelný odpad. Pro přípravu 1 porce potřebujeme asi 330 g neočištěného bažanta.

ROZBOR DAŇKA V KŮŽI

Části daňka	Podíl z celého kusu		Ztráty vykost. a čištěním		Výtěžnost z hrubé hmotnosti	
	hmotnost v kg	%	hmotnost v kg	%	hmotnost v kg	%
Kýty s kostí	23,70	31,3	3,10	13,0	20,60	87,0
Plece s kostí	10,40	13,6	1,80	17,4	8,60	82,6
Hřbet s kostí	7,10	9,4	0,35	5,0	6,75	95,0
Přední maso s kostí (krk, hrudí)	17,20	22,7	5,20	30,0	12,00	70,0
Hlava (ztráta)	3,90	5,0	3,90	100,0	—	—
Kůže a nohy (ztráta)	13,30	18,0	13,30	100,0	—	—
Daněk celkem	75,60	100,0	27,65	36,6	47,95	63,5

Rozbor ukazuje tyto ztráty i výtěžnost u jednotlivých částí (druhů) masa z daňka:

čisté maso bez kostí	41,20 kg = 53,4 %
hřbet s kostí (odblaněný)	6,75 kg = 8,9 %
kosti — hlava — nohy — kůže = (ztráta)	27,65 kg = 36,6 %
	75,60 kg = 100,0 %

ROZBOR SRNY a) bez kůže

Části srny	Podíl z celého kusu		Ztráty vykost. a čištěním		Výtěžnost z hrubé hmotnosti	
	hmotnost v kg	%	hmotnost v kg	%	hmotnost v kg	%
Srnčí kýta s kostí	5,15	38,7	0,75	14,6	4,40	85,4
Plec s kostí	2,15	16,1	0,45	21,0	1,70	79,0
Hřbet s kostí	2,45	18,4	0,10	0,4	2,35	99,6
Přední maso s kostí	2,25	16,9	—	—	2,25	100,0
Neupotřebitelný odpad	1,30	9,9	1,30	9,9	—	—
Srna celkem	13,30	100,0	2,60	19,5	10,70	80,5
b) s kůží						
Srnčí kýta s kostí	6,50	33,5	0,92	14,2	5,58	85,8
Plec s kostí	2,80	14,4	0,57	20,5	2,23	79,5
Hřbet s kostí	3,00	15,5	0,09	0,3	2,91	99,7
Přední maso s kostí	2,70	13,9	—	—	2,70	100,0
Kůže	2,55	13,1	2,55	100,0	—	—
Neupotřebitelný odpad	1,85	9,6	1,85	9,6	—	—
Srna celkem	19,40	100,0	5,98	30,8	13,42	69,1

Průměrné ztráty a výtěžnosti obou rozborů

Srnčí kýta: ztráta vykostěním	14,4 % — výtěžnost 85,6 %
Srnčí plec: ztráta vykostěním	20,7 % — výtěžnost 79,3 %
Srnčí hřbet: ztráta odblaněním	0,4 % — výtěžnost 99,6 %

PRŮMĚRNÉ ZTRÁTY A ODPADY VZNIKLÉ ČIŠTĚNÍM A KRÁJENÍM NĚKTERÝCH SUROVIN

Brambory vařené ve slupce — vychladnutím	10 %
Brambory vařené ve slupce — loupáním	20 %
Brambory rané a polorané — oškrábáním	20 %
Brambory zimní — oškrábáním	40 %
Brzlík telecí — čištěním	5 %
Brukve — kedlubny — loupáním	20 %
Celer — čištěním	20 %
Cibule — loupáním a čištěním	15 %
Citrón — vymačkáním na šťávu	50—60 %
Citrón — krájením na plátky, dílky nebo čtverečky	10 %
Česnek — loupáním	10 %
Dršťky — čištěním	5 %
Fazolové lusky — čištěním	20 %
Hříbky čerstvé — čištěním	15 %
Chřest čerstvý — loupáním a čištěním	35 %
Jablka — loupáním a vynětím jadřinců	35 %
Jatérka — čištěním	10 %
Játra — odblaněním	5 %
Kapusta — odstraněním vadných listů, čištěním	20 %
Kopr — čištěním, odstraněním stonků	25 %
Křen — čištěním	25 %
Kuře, slepice — dočištěním (odstranění části nožního kloubu, vykrojení biskupa apod.)	2 %
Kůzle (jehně) stažené — odblaněním	5 %
Ledvinky hovězí — odžilkováním, odblaněním, zbavením tuku	20 %
Ledvinky vepřové — odžilkováním, odblaněním	10 %
Lilek — loupáním, čištěním	30 %
Lišky — čištěním	25 %
Mandle — loupáním	10 %
Mozeček — odblaněním	5 %
Mrkev — čištěním	20 %
Okurky salátové — loupáním	20 %
Okurky nakládané — krájením do salátů a vložek	10 %
Okurky sterilované — krájením na ozdobu	10 %
Papričky pálivé — čištěním	5 %
Paprikové lusky — čištěním	25 %
Pažitka — čištěním	25 %
Petrželová nať — čištěním	25 %
Petržel — čištěním	20 %
Plíčky — čištěním, odříznutím chřtánu	15 %
Pór — čištěním	20 %
Rajčata — krájením do salátu	10 %
Rajčata — krájením na ozdobu	20 %
Salámy měkké — loupáním	5 %
Slanina s kůží — stažením a krájením	5 %
Sleziny — čištěním a zbavením tuku	10 %
Srdce — odžilkováním a čištěním	5 %
Sýry tvrdé s kůrou — loupáním	5 %
Špenát čerstvý — čištěním	30 %
Šunka vařená na kosti — stažením kůže a krájením	5 %
Vemínko — odřezem a čištěním	10 %
Vepřová hlava — čištěním	10 %
Zelí hlávkové — čištěním, odstraněním vadných listů	20 %
Žampióny — čištěním	5 %
Žemle — loupáním	5 %

Zvýšení hmotnosti některých potravin vařením (dušením)

Druh potravin	1000 g po uvaření váží	Průměrné procento, o které se hmotnost zvyšuje
Čočka	2500 g	150 %
Fazole bílé	2500 g	150 %
Hrách	2220 g	120 %
Jáhly	3000 g	200 %

Druh potravin	1000 g po uvaření váží	Průměrné procento, o které se hmotnost zvyšuje
Krupky trhané	2800 g	180 %
Kroupy trhané	3000 g	200 %
Rýže	2000 g	100 %
Těstoviny	2400 g	140 %

VITOLAN — SPECIÁLNÍ TUK

Po provedených opakovaných provozních zkouškách, s přihlédnutím k výsledkům laboratorních rozborů použitého tuku byly odsouhlaseny výroba a dodávky speciálního tuku VITOLAN, ve velkospotřebitelském balení, v plechovkách o hmotnosti obsahu 8 kg.

Maloobchodní cena za plechovku o obsahu 8 kg je Kčs 213,30.

Zmíněný tuk je vyráběn z bezerukové řepky, v chladnějším období je polotekutý až tuhnoucí s mléčným zákalem. Proti běžnému oleji je jeho předností zvýšená stabilita a výborné smažící vlastnosti.

Z důvodu vyšší užitné hodnoty i maloobchodní ceny byl stanoven koeficient pro běžnou potřebu. Proti stanovenému množství oleje stolního se používá nový tuk k smažení v poměru 1:0,863, tj. místo 1 kg oleje stolního 0,863 kg VITOLANU. Teplota tuku VITOLAN nemá v denním používání přesahovat teplotu 170 °C.

Po projednání s útvarem hlavního hygienika, s přihlédnutím k výsledkům opakovaných zkoušek lze nový tuk VITOLAN udržovat v provozní teplotě, pokud není přepálený, 30 hodin.

Při smažení jídel — pokrmů nesmí teplota tuku přesáhnout bod zakouření a číslo kyselosti 2,0 mg KOH.

Přepálený tuk se nesmí používat.

(V uvedeném smyslu byla doplněna ČSN 58 3601 HOTOVÁ JÍDLA A POLOTOVARY JÍDEL PRO SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ — Společná ustanovení v článku 16, odstavci d) na str. 5 zmíněné normy.)

ORIENTAČNÍ ÚDAJE
PRŮMĚRNÉ ZTRÁTY OČIŠTĚNÍM, ODKOSTĚNÍM, TEPELNOU ÚPRAVOU A VYCHLADNUTÍM NĚKTERÝCH DRUHŮ UPRAVENÉHO JATEČNÉHO MASA, DROBŮ, DRŮBEŽE A RYB

Druh masa	Hmotnost 1 porce v syrovém stavu g	Odseknutím odblaněním očištěním g	Tepelnou úpravou popřípadě částečným odkostěním g	Hmotnost 1 porce po tepelné úpravě g	Ztráty vychladnutím v g	Hmotnost 1 porce studené g
Hovězí pečeně dušená	100	—	37	63	6	—
Roštěná (pečená, dušená)	100	—	37	63	6	—
Hovězí maso (krájené, dušené)	100	—	37	63	6	—
Španělský ptáček (včetně náplně)	147	—	57	90	6	—
Hovězí filé — plátek (pečené, dušené)	100	—	38	62	6	—
Hovězí maso vařené — přední nebo zadní	100	—	38	62	6	—
Hovězí žebro s k.	200	—	100	100	6	—
Hovězí jazyk vařený — bez podjazyčí	100	—	43	57	10	51
Hovězí játra krájená (dušená)	100	5	33	62	—	—
Hovězí ledvinky krájené (dušené)	100	20	30	50	—	—
Anglický biftek (minutka)	150	7,5	27,5	115	—	—
Roštěná na roštu (minutka)	150	—	35	115	—	—
Držťky vařené	100	5	42,5	52,5	—	—
Plíčky vařené	100	15	26	59	—	—
Telecí hrudí pečené s k.	150	15	48	87	6	—
Telecí ledvina pečená s k.	150	15	48	87	6	—
Telecí kýta (pečená, dušená)	100	—	35	65	6	—
Telecí koleno (pečené, dušené)	100	—	35	65 vč. slaniny	6	—
Telecí krájené (dušené, vařené)	100	—	36	64 vč. slaniny	—	—
Telecí hrudí smažené s k.	100	10	—	100	8	—
Telecí řízek smažený	100	—	—	120	8	110
Telecí žebírko smažené s k.	150	15	—	165	8	152
Telecí játra smažená	100	5	—	120	8	110
Telecí játra anglická	150	7,5	27,5	115	—	—
Telecí játra restovaná	150	7,5	37,5	105	—	—
Máslový řízek	100	—	—	120	8	110
Telecí jazyk dušený — bez podjazyčí	100	—	40	60	10	—
Telecí jazyk smažený — bez podjazyčí	100	—	5	95	8	—
Telecí brzlík smažený	100	5	—	110	8	—
Telecí mozek smažený	150	7,5	—	150	8	—
Telecí mozek vařený	100	5	30	65	6	—
Telecí řízek přírodní	100	—	32	68	5	—
Vepřový bůček nadívaný s k.	100	5	—	115	8	106
Vepřová kýta (pečená, dušená)	100	—	36	64	6	60
Vepřová plec (pečená, dušená)	100	—	36	64	8	60
Vepřové žebírko dušené s k.	100	10	30	60	6	—
Vepřové žebírko — minutka s k.	150	15	35	100	—	—
Vepřový řízek přírodní	100	—	35	65	5	—
Vepřové maso krájené — plec, ořez	100	—	36	64	6	—
Vepřový bůček krájený s k.	100	—	35	65	6	—
Vepřový řízek smažený	100	—	—	120	8	110
Vepřové žebírko smažené s k.	100	10	—	120	8	110
Uzená pečeně vařená s k.	100	—	po vykostění	60	8	55
Uzená krkovice vařená s k.	100	—	po vykostění	60	8	55
Uzená plec rolovaná	100	—	25	75	8	69
Teplá šunka vařená b. k.	100	—	10	90	6	—
Uzená vepřová kýta vařená b. k.	100	—	27	63	6	59
Vepřové ledvinky krájené (dušené)	100	10	40	50	—	—
Vepřová játra restovaná	100	5	25	70	—	—
Vepřová játra smažená	100	5	—	120	8	110
Skopová kýta dušená	100	—	40	60	—	—
Skopový hřbet dušený s k.	200	20	55	125	—	—
Skopová kýta anglická	100	—	40	60	—	—
Skopový hřbet anglický s k.	200	20	55	125	—	—
Husa — kachna pečená	200	—	80	120	10	—
Kuře pečené	250	—	70	180	10	—
Krocan pečený	250	—	90	160	10	—

Druh masa	Hmotnost 1 porce v syrovém stavu g	Odseknutím odblaněním očištěním g	Tepelnou úpravou popřípadě částečným odkostěním g	Hmotnost 1 porce po tepelné úpravě g	Ztráty vychladnutím v g	Hmotnost 1 porce studené g
Ryby smažené — kapr, štika, candát	150	—	—	160	10	135
Ryby vařené — kapr, štika, candát	150	—	—	120	8	—
Rybí filé smažené	150	—	—	150	10	135
Rybí filé pečené	150	—	40	110	8	—
Pstruh vařený, pečený	150	—	30	120	8	110

Orientační údaje

Přehled dávek základních surovin, ztrát a celkových dávek příloh zeleniny a salátů

Název příloh	Dávky — hmotnost syrových potravin v g	Ztráta — odpad celkem v g	Dávka — hmotnost hotové porce v g
Smažené bramborové hranolky	350	140	100
Smažené bramborové lupínky	245	98	50
Opékané brambory	350	140	200
Vařené brambory	350	140	200
Vařené brambory nové	262,5	52,5	200
Vařené brambory maštěné máslem	350	140	200/10
Vařené brambory maštěné sádlem	350	140	200/5
Vařené brambory nové maštěné máslem	262,5	52,5	200/10
Vařené brambory nové maštěné sádlem	262,5	52,5	200/5
Bramborová kaše	257	103	200/10
Bramborové knedlíky	190	38	200
Bramborové knedlíky maštěné	190	38	200/5
Chlupaté knedlíky	292	117	200
Bramborový salát	200	40	200
Houskové knedlíky (mouka + žemle)	105	—	160
Houskové knedlíky maštěné sádlem	105	—	160/5
Houskové knedlíky maštěné máslem	105	—	160/5
Houskové knedlíky kynuté	85	—	160
Domácí těstoviny (mouka + vejce)	82	—	200
Těstoviny přílohové	80	—	200
Rýže dušená	70	—	150
Rýže kari	70	—	160
Rýže ovocná	70	—	180
Rýže paprikové	70	—	160
Rýže hrášková	70	—	170
Rýže petrželová	70	—	150
Rýže rajčatová	70	—	160
Rýže rozinková	70	—	170
Rýže zeleninová	70	—	180
Rýže žampiónová	70	—	170
Rýže šunková	70	—	170
Krupicové noky	—	—	160
Máslové noky	—	—	160
Čočka 2/3 porce, č. receptury 19302	—	—	200
Hrách 2/3 porce, č. receptury 19301	—	—	200
Hrachová kaše 2/3 porce, č. receptury 19303	—	—	200
Fazole na kyselo 2/3 porce, č. receptury 19304	—	—	200
Kysané zelí	90	—	100
Hlávkové zelí dušené (sterilované)	85	—	100
Hlávkové zelí	120	24	100
Zelený hrášek	100	—	100
Chřest čerstvý	160	56	100
Chřest sterilovaný	100	—	130
Karotka 1/2 porce, č. receptury 19101	105	21	100
Špenát 1/2 porce, č. receptury 19105	110	33	100
Fazolové lusky 1/2 porce, č. receptury 19104	95	18	100
Kapusta 1/2 porce, č. receptury 19103	105	21	100
Brukve — kedlubny 1/2 porce, č. receptury 19102	105	21	100
Červená řepa	125	25	120
Rajčatový salát	110	10	120
Salát z kysaného zelí	90	—	100
Fazolový salát	40	—	120
Celerový salát	125	25	120
Salát z fazolových lusků	130	26	120
Okurkový salát	150	30	120
Hlávkový salát	1/2 ks	—	1/2 ks + 15 g zálivky
Paprikový salát	150	37,5	120
Salát z červeného zelí	130	26	120
Brambory na kyselo	234	94	230

Název příloh	Dávky — hmotnost syrových potravin v g	Ztráta — odpad celkem v g	Dávka — hmotnost hotové porce v g
Hlávkový salát se slaninou	1/2 ks	—	1/2 ks + 5 g slaniny +6 g zálivky
Hlávkový salát se smetanou	1/2 ks	—	1/2 ks + 100 g zálivky
Hlávkový salát s kyselým mlékem	1/2 ks	—	1/2 ks + 100 g zálivky
Okurkový salát se smetanou	100	20	130
Těstovinová rýže	100	—	200
Brukvové — kedlubnové zelí	120	24	100
Hlávkové zelí s rajčatovým protlakem	200	50	250
Tykev (dýně) dušená	500	250	300
Halušky	90	—	180
Přírodní špenát	150	45	100
Přírodní fazolové lusky	130	26	100
Přírodní kapusta	130	26	100
Přírodní brukve — kedlubny	130	26	100
Přírodní karotka	130	26	100
Brambory na cibulce	267	107	150
Soulet 1/2 porce, č. receptury 19305 (hrách + kroupy)	30/25	—	150
Bramborové knedlíky s houskou	170	34	200
Bramborové knedlíky s houskou, maštěné sádlem	170	34	200/5

POZNÁMKY:

S účinností od 1. března 1983 jsou zakázány v maloobchodní síti a ve stravování otevřeného i uzavřeného typu **výroba, prodej a podávání tatarských bifteků a výrobků obdobného charakteru včetně výrobků, jejichž součástí je tatarský biftek či jiný obdobný výrobek.**

Z uvedeného důvodu byly receptury tatarského bifteku z tohoto vydání souboru receptur vypuštěny.

OBSAH

PŘEDMLUVA 5

SEZNAM RECEPTUR 9

RECEPTURY TEPLÝCH POKRMŮ

Polévky 25
Pokrmy z hovězího masa 87
Pokrmy z telecího masa 151
Pokrmy z vepřového masa 203
Pokrmy ze skopového masa 271
Pokrmy z mletého masa a uzenin 295
Pokrmy ze zvěřiny 339
Pokrmy z drůbeže 365
Pokrmy z ryb 419
Bezmasé pokrmy 479
Moučníky 553
Moučné pokrmy 579
Přílohy k pokrmům 599
Pokrmy s použitím masových konzerv 647

INFORMACE A POKYNY 659

Záměny surovin při výrobě pokrmů 661
Přehled hmotností – podílů masné suroviny u vybraných smažených pokrmů 661
Zákaz náhražky majonézy, salátů s majonézou a doplňků z majonézy k smaženým pokrmům 661
Seznam výrobků dodávaných k. p. VITANA Byšice pro veřejné stravování 662
ČSN 58 3601 Hotová jídla a polotovary jídel pro společné stravování 663
ON 58 8171 Maso dělené pro kuchařské účely 666
ČSN 57 3099 ST SEV 2434-80 Zabitá hydina 668
Rozbory – orientační údaje (Zvěřina) 679
Průměrné ztráty a odpady vzniklé čištěním a krájením některých surovin 680
Zvýšení hmotnosti některých potravin vařením (dušením) 680
VITOLAN – speciální tuk (k smažení) 680
Orientační údaje:
Průměrné ztráty očištěním, odkostěním, tepelnou úpravou a vychladnutím některých druhů upraveného jatečného masa, drobů, drůbeže a ryb 681
Přehled dávek základních surovin, ztrát a celkových dávek příloh, zeleniny a salátů 683
Poznámky 684

RECEPTURY TEPLÝCH POKRMŮ

Soubor zpracovali F. Syrový, A. Nestával
Obálku navrhl ateliér Merkur v Praze
Grafická úprava Miroslav Marschal
Pro potřeby veřejného stravování vydalo nakladatelství Merkur
v Praze v roce 1986 jako svou 1537. publikaci
Technická redaktorka Jana Marešová
Odpovědná redaktorka Květa Styblíková
Vytiskla tiskárna Naše vojsko, n. p.
AA 61,049 — VA 61,760 — Tem. skup. 07/13
Náklad 70 000 výtisků
4. upravené a doplněné vydání
51-537-86
07/13 — cena váz. 65 Kčs